FRED METZLER KLAUS OSTER

Aal blau und Erröthetes Mädchen

HÄDECKE

Fred Metzler · Klaus Oster

Kochbuch

Aal blau und erröthetes Mädchen

Das Beste
aus alten Kochbüchern

Walter Hädecke Verlag

© Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt, 1976. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung, der Übertragung durch Bild- oder Tonträger, des Vortrags und der fotomechanischen Wiedergabe. Printed in Germany. Satz: IBV Lichtsatz KG, Berlin. Druck: W. Kohlhammer, Stuttgart, 1976.

Geneigte Leserin, verehrter Leser.

Ist es nicht ein Wagnis, ja vielleicht sogar absurdes Unterfangen, Ihnen im Zeitalter der kalorienbewußten, fettverachtenden, figurbetonten Menschheit ein Kochbuch vorzusetzen, das Ihnen schon beim Lesen die Tränen in die Augen treibt ob seiner teilweise opulenten Schlemmerrezepte?

Wir meinen: Keineswegs! Denn hier handelt es sich ja eigentlich gar nicht um ein Koch-, sondern eher um ein gastronomisches Lesebuch.

Erlauben Sie uns ein paar Worte zur Vorgeschichte. Die Autoren, der eine ein international erfahrener Küchenchef, der andere ambitionierter Laie, besitzen eine erkleckliche Anzahl antiquarischer Kochbücher, in denen zu blättern immer wieder höchstes Vergnügen bereitet. Jede Neuerwerbung, oft unter abenteuerlichen Umständen aufgestöbert, mal privat ergattert, mal in versteckten Winkeln alter Buchläden entdeckt, hat ein kleines Begrüßungsfest zur Folge. Die Jahreszahl wird gebührend bestaunt, der meist zerschlissene Einband sorgfältig restauriert – und manchmal kochen wir auch spontan ein besonders ins Auge fallendes Rezept nach. Zumeist so original wie möglich, also »mit 2 Schock Eyern und 12 Loth Butter« oder so ähnlich.

Es hat, glauben wir, keinesfalls nur etwas mit Nostalgie zu tun, wenn sich die kulinarisch Interessierten immer mehr an die Küchen- und Kochgewohnheiten ihrer Vorfahren erinnern. Manches ist noch durchaus im

Sinne der modernen Ernährungslehre zu gebrauchen; wenngleich man nicht vergessen darf, daß damals anders gelebt – und anders gearbeitet wurde. Vor allem mangelte es im gutbürgerlichen Haushalt der Großmutter nicht an »Personal« – sozusagen als notwendiges Äquivalent für die noch nicht vorhandenen Küchenmaschinen.

Anfänglich war es unsere Absicht, die Rezepte zu modernisieren, also sie den heutigen Gegebenheiten anzupassen. Aber nach reiflicher Überlegung sind wir davon abgekommen. Es wäre uns als ein Sakrileg erschienen – und hätte Sie sicher auch um manches Schmunzeln beim Lesen gebracht. Bei vielen Rezepten geben Ihnen jedoch Fußnoten Hilfestellung für eine zeitgemäße Zubereitung und die heute gebräuchlichen Mengenangaben. Im übrigen sei es Ihrer Phantasie, aber auch Ihrem Können überlassen, die Mengenangaben für Ihre Bedürfnisse »zurechtzurücken«. (Eine Tabelle zum Übersetzen der alten Maße ist natürlich vorhanden auf Seite 182)

Auch sollten Sie nicht schlecht von unseren und den grammatikalischen Kenntnissen des Lektors denken. Die Fehler haben wir aus den alten Büchern übernommen – der Originalität halber.

Es war unsere Absicht, all denen, die verstaubte Kochbücher aus Omas Schatzkästlein lieben, aus irgendwelchen Gründen aber keine besitzen oder über kein Suchertalent verfügen, mit diesem Band einen »Extrakt« in die Hand zu geben: ein kleines Stück »Küchenlatein« aus der guten alten Zeit.

Möge es Ihnen zur Freude, zum Amüsement und zum Nachdenken gereichen.

Fred Metzler
Klaus Oster
Bad Homburg, im Mai 1976

Inhalt des Kochbuchs

Einleitung, Seite 9

Erste Abtheilung: Die Ernährung, Seite 12 – Die Haushaltung, Seite 15 – Über die Einrichtung der Wirtschaftsräume, Seite 26 – Die gute Lebensart schlechthin, Seite 32 – Von den Anordnungen zu einer größeren Gesellschaft, Seite 38

Zweite Abtheilung: Suppen, Seite 44 – Klößchen, Seite 53

Dritte Abtheilung: Von den Eierspeisen, Seite 56

Vierte Abtheilung: Fisch, Seite 61

Fünfte Abtheilung: Geflügel und Wildgeflügel, Seite 75

Sechste Abtheilung: Wildbret, Seite 85

Siebente Abtheilung: Fleisch vom Kalb, Seite 93

Achte Abtheilung: Fleisch vom Rind hergerichtet, Seite 103

Neunte Abtheilung: Vom Schwein, Seite 115

Zehnte Abtheilung: Schöpsen (von Hammel und Lamm), Seite 125 – Ziegenfleisch, Seite 132

Elfte Abtheilung: Desserts und andere Kleinigkeiten, Seite 134

Zwölfte Abtheilung: Einige Kuchen, Torten und andere Näschereien, Seite 147

Dreizehnte Abtheilung: Über das Wasser, Seite 158 – Einen wirklich guten Kaffee zu bereiten, Seite 159 – Einige Getränke, sowohl zur guten Verdauung, als auch zur allgemeinen Geselligkeit zu empfehlen, Seite 161

Vierzehnte Abtheilung: Die Resterküche, Seite 171

Fünfzehnte Abtheilung: Das Trocknen und Aufbewahren verschiedener Küchenkräuter für den Winter, Seite 174

Sechzehnte Abtheilung: Urgroßmutters Hausmittel, Seite 176

Maße und Gewichte, Seite 182

Kräuter und Gewürze, Seite 182

Sonstiges, Seite 184

Quellennachweis, Seite 185

Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte, Seite 187

Einleitung

Für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die Zubereitung der Nahrungsmittel vom größten Einfluß. Es sollte deshalb jedes Mädchen, auch aus den höheren Ständen, schon bei Zeiten anfangen, sich mit der Kochkunst vertraut zu machen, um später als Hausfrau entweder selbst kochen oder doch, im Verhinderungsfalle der Köchin, diese wenigstens auf kurze Zeit vertreten zu können. Jedenfalls sollte jede Hausfrau imstande sein, die Küche überwachen und selbst anschaffen zu können, um nicht ganz von den Dienstboten abzuhängen.

Als das erste und wichtigste Erfordernis der Kochkunst muß neben allgemeiner Ordnungsliebe die *Reinlichkeit* bezeichnet werden. Es wird deshalb gut sein, wenn die angehende Köchin schon von ihrem ersten Auftreten in der Küche sich die größte Reinlichkeit angewöhnt. Hände und Kleidung, sämtliches Küchengeräte, Anrichten, Tische und Stühle, überhaupt die ganze Küche werde stets sauber und reinlich gehalten, damit alles glänzt und funkelt. Es ist dies eine goldene Regel, die den Köchinnen nicht genug eingeschärft werden kann. Hat man Kasserollen oder anderes kupfernes Geschirr, so ist besonders darauf zu sehen, daß dieselben immer gut verzinnt sind; denn schon vielfach wurde die traurige Erfahrung gemacht, daß das Kupfer der Gesundheit höchst nachteilig wurde, beson-

ders wenn man in kupfernen Gefäßen in Essig oder Wein zubereitete Speisen stehen gelassen hat. Am besten ist es daher, zum Kochen eisernes oder sogen. Gesundheitsgeschirr zu verwenden, bei Tische Porzellangefäße, die sich auch am leichtesten rein erhalten lassen.

Ein weiteres Erfordernis zu einer guten Köchin ist die *Sparsamkeit.* Diese besteht nicht allein darin, daß die einzelnen Zuthaten nicht in zu großer Menge verwendet werden, auch in der zweckmäßigen Benützung von anscheinenden Kleinigkeiten lassen sich ersprießliche Resultate erzielen. So läßt sich z. B. durch zweckmäßige Verwendung von Speiseresten, Abschöpffett (welches zu mancher Speise oft besser als Butter ist) u.s.w. nicht unerheblich sparen. Die Sparsamkeit muß übrigens am rechten Orte und zu rechter Zeit angewendet werden, denn eine Zuthat in zu geringem Maße verwendet, ist keine Sparsamkeit mehr, sondern es kann dadurch leicht die ganze Speise verdorben werden. Durch den Ankauf eines Artikels in größerer Quantität kann auch häufig gespart werden, allein solche Einkäufe sollten stets in richtiger Berücksichtigung des Bedarfes und der Jahreszeit gemacht werden, damit nicht etwa durch zu langes Lagern der Vorrat verdirbt. Jedenfalls muß auf die Aufbewahrung der eingekauften Artikel gehörige Sorgfalt und Umsicht verwendet und besonders darauf gesehen werden, daß alles gut aufbewahrt und immer das Ältere vor dem Neueren hergenommen werde.

Sehr wesentlich ist es auch, daß die Speisen immer zu rechter Zeit aufs Feuer kommen, es ist hierüber mit Aufmerksamkeit zu wachen. Ferner ist es ratsam, sich daran zu gewöhnen, von einzelnen Zuthaten, wie von Salz, Pfeffer, Essig, Zucker u. dgl. anfänglich nicht zu viel an die Speisen zu geben, denn nachträglich kann man in den meisten Fällen noch recht gut zugeben, während das Zuviel sich gewöhnlich nicht so leicht wieder verbessern läßt. Auch die Größe der Geschirre im Verhältnis der zu bereitenden Portionen darf man nicht außer Acht lassen.

Eine Hauptregel ist es endlich, daß, bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benötigten Ingredienzien, Geschirre etc. zur Stelle schafft, nicht aber, daß man erst mit dem Herbeiholen beginnt, wenn man schon mit dem Kochen selbst beschäftigt ist.

ERSTE ABTHEILUNG

Die Ernährung

Die Haushaltung

Über die Einrichtung der Wirtschaftsräume

Die Gute Lebensart schlechthin

Von den Anordnungen zu einer größeren Gesellschaft

Die Ernährung

Die richtige gesundheitsmäßige Ernährung ist eine für jeden Haushalt, ja für jeden Menschen so hochwichtige Frage, daß wir sie in einer derartigen Schrift nicht stillschweigend übergehen wollen. Und zwar umsomehr, als die Bedeutung derselben von unseren Frauen im Allgemeinen noch lange nicht in dem Maße anerkannt wird, wie dies im Interesse des körperlichen und somit auch geistigen Gedeihens wohl zu wünschen wäre.
Welche Stellung nehmen die Frauen, der großen Mehrzahl nach, zu dieser hochbedeutsamen Frage ein? – Die Einen richten bei Feststellung des Küchenzettels die Aufmerksamkeit hauptsächlich darauf, daß der Küchenhaushalt möglichst niedrige Zahlen aufweise, die Andern, es sind dies verhältnismäßig allerdings nur wenige, kennen keinen höheren Ehrgeiz, als sich durch die Erstellung möglichst leckerer Gerichte auszuzeichnen.
In beiden Fällen jedoch nimmt die Frau einen falschen Standpunkt ein. Bei Bestellung des täglichen Tisches soll die erste und maßgebendste Frage sein: Wie koche ich, daß meine Lieben aus den gereichten Speisen den größtmöglichsten Nutzen ziehen, d. h., daß ihnen ihre Nahrung in jeder Weise bekomme und in keiner Art Schaden zufüge, wie auch, daß sie aus derselben in genügendem Maße alle jene Stoffe ziehen, die den verschiedenen Organen das zu ihrem Fortbestande nöthige Material liefern? Die nächstliegende Frage wird sein: Wie fange ich es an, um für mein Geld möglichst viel zu erhalten! – Eine Sache ist nämlich nur so auf ihre Billigkeit zu prüfen, daß man ihren Preis mit ihrem reellen Werte in Vergleich stellt. Ein Gegenstand, der für wenig Geld abgegeben wird, kann daher immer noch theuer, sogar sehr theuer sein, während ein anderer, der vielleicht um die Hälfte höher im Preise steht, immerhin sehr billig sein mag.
Dank den außerordentlichen Fortschritten, welche die Chemie im letzten Vierteljahrhundert gemacht hat, ist die Hauswirtin in der glücklichen Lage, sich bei ihren Kücheneinteilungen nicht mehr auf die bloße, sogenannte Erfahrung, welche in diesem Falle besser als Herkommen und Gewohnheit bezeichnet würde, verlassen zu müssen. Im Gegentheil, sie kann

sich die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschungen zur Grundlage erwählen und ganz methodisch verfahren.

Die noch so sehr verbreitete Annahme, daß nichts oder nur wenig auf das ankomme, was man ißt, ist eine durchaus irrige.

Es kommt sogar sehr viel auf das »was« an. Man kann sich an einer Trüffelpastete satt essen, aber auch an einer Anzahl Kartoffeln. Wer nun aber das eine oder das andere thun wollte, ohne durch die äußerste Noth dazu gezwungen zu werden, beginge einen schweren Fehler. An der Pastete würde er sich voraussichtlich den Magen verderben, mit den Kartoffeln würde er nur das Gefühl des Sattseins, die Füllung des Magens erreichen, aber nur eine minimale Menge an wirklichen Nährstoffen gewinnen.

Die Vortheile einer gemischten Nahrung, also einer solchen, die sich aus den mannigfaltigen, uns zu Gebote stehenden Nahrungsmitteln zusammensetzt, sind so bekannt, daß wir sie nicht näher auseinanderzusetzen brauchen. In welcher Weise die Vertheilung stattfinden muß, läßt sich auch nicht genau angeben, indem hierüber in erster Linie die individuellen Bedürfnisse und der Gesundheitszustand des Einzelnen zu entscheiden haben. Eine verständige Hausfrau wird indessen ihr Augenmerk auch auf die Wahl der Speisen lenken und bedacht sein, in ihren Speisezettel möglichste Abwechslung zu bringen. Dadurch wie auch durch schmackhafte, sorgfältige Bereitung der Speisen wird der Appetit gereizt und werden Personen mit mangelhafter Eßlust zur Aufnahme größerer Mengen befähigt. Ein Hauptgrundsatz für die richtige gesundheitsmäßige Ernährung wird aber jederzeit sein, niemals zu essen, weil es gerade Essenszeit ist, sondern nur dann, wenn wirkliches Hungergefühl dazu mahnt.

Zum Schlusse wollen wir noch bemerken, daß es für den Ernährungsprozess, ja überhaupt für das allgemeine Wohlbefinden, von größter Wichtigkeit ist, weder zu heiß noch zu schnell zu essen. Jeder einzelne Bissen soll tüchtig durchgekaut werden, sowohl damit der Magen das ihm gebotene leichter bewältigen, als auch damit er es gründlicher ausnützen kann. Zu diesem Zwecke ist es auch nöthig, während und unmittelbar nach dem Essen so wenig wie möglich, am besten garnicht zu trinken, jedenfalls aber kalte Getränke zu vermeiden.

Auch soll man weder im Zustande großer Erregung noch unmittelbar nach heftigen Gemüthsbewegungen Nahrung zu sich nehmen, am wenigsten aber feste oder schwer verdauliche. Ferner sind körperliche und geistige Anstrengungen, Spaziergänge usw. nach reichlicheren Mahlzeiten wenig zuträglich, wenn nicht geradezu schädlich. Man gönne sich mindestens eine Stunde der Ruhe, womit jedoch nicht gemeint ist, daß es nothwendig sei zu schlafen oder sich auf ein Ruhebett zu strecken. Die Ansichten über den Nutzen dieser Mittagsschläfchen sind sehr getheilte. Die Zahl der täglichen Mahlzeiten und die Pausen zwischen denselben sind gleichfalls von Einfluß. Drei Mahlzeiten, zwischen welchen je sechs Stunden liegen und von denen die letzte wenigstens drei Stunden vor dem Zubettgehen eingenommen werden soll, werden als die für Gesunde förderlichste Eintheilung angesehen.

Die Haushaltung

Lorica Edle von Pröpper
(1880)

Da seh' ich dich, die Krone aller Frauen,
In wirklich reizender Geschäftigkeit
In meinem Haus den Himmel mir erbauen
Und, wie der Frühling seine Blumen streut,
Mit schöner Anmut mir das Leben schmücken
Und alles rings beleben und beglücken!

Schiller

Einen guten, den Verhältnissen angemessenen Haushalt zu führen, ist schwer und doppelt schwer in unseren luxuriösen, vergnügungssüchtigen Zeiten. Wo dann noch die jungen Mädchen, wenn sie als Frauen ihrem Haushalt vorstehen sollen, durch die Verwöhnung der aufopferungsvoll fleißigen Mama oder durch die Pensionserziehung oft sehr wenig dazu vorbereitet sind, fürchten wir, daß selbst die Ratschläge einer erfahrenen Hausfrau – und wir glauben, daß wir das sind, da wir in unserem elterlichen Hause, obwohl dort Köchin und Haushälterin gehalten wurden, von der Pike auf dienen mußten, »damit wir einst unsre Leute mit Verstand regieren können, und unsre Mägde nicht klüger seien als wir« – nicht viel helfen. Weil aber jetzt, vielleicht um eben diesem Mangel abzuhelfen, so

viel über die Führung des Haushalts geschrieben wird, so scheint es doch nicht ganz ohne Erfolg zu bleiben, wenn wir es unternehmen, auch unser Scherflein beizutragen, einige uns nützlich scheinende Winke mitzuteilen.

Das Geld

Eine Hauptsache beim Haushalten ist natürlich das leidige Geld, von dem es heißt: »bleibt es dein Sklave nicht, so wird es dein Tyrann.« Dies muß also, so prosaisch es der jungen Frau auch in den Flitterwochen vorkommen mag, von Anfang an streng geregelt werden, soweit seitens des Hausherren, was er für den Haushalt bewilligen kann und will (sehr oft zweierlei), als auch seitens der Hausfrau, wie sie es gedeihlich anzuwenden habe. Viel Geld erwerben, sagt irgendwo ein Dichter, das ist eine Tapferkeit, das Geld zu bewahren, erfordert eine gewisse Weisheit, das Geld klug, nützlich und den Verhältnissen angemessen auszugeben, das ist eine Kunst. Darum versäume die junge Hausfrau nicht, jede Ausgabe, auch die kleinste, gleich nach dem Einkauf pünktlich aufzuschreiben und mache es dem Herrn Gemahl von Anfang an (wo alles noch so leicht geht) zur freundlich erbetenen Pflicht, ihr Haushaltungsbuch am Schlusse jeder Woche oder spätestens jeden Monats (sonst kommt zu viel zusammen, und er wird ungeduldig) eingehend durchzusehen; das hat eine recht wohlthätige Wirkung, denn die Männer wissen es ja zumeist nicht und können es auch nicht wissen, wieviel die Lebensmittel kosten, wieviel in der That »aufgezehrt« wird (von ihnen selbst oft das meiste!); sie haben nur selten die richtige Vorstellung, was ein Haushalt überhaupt kostet, und machen dabei oft noch obendrein größere Ansprüche an die »Verpflegung«, als sie Mittel dazu hergeben, wenn sie sich nicht »Schwarz auf Weiß« überzeugen können, was die Beschaffung ihrer Wünsche an Geld beansprucht. Wir selbst hörten einmal, daß eine selten tüchtige und sparsame Hausfrau zu ihrem Manne sagte: »Du glaubst nicht, was ein Haushalt kostet,« und er erwiderte kurz: »Nein, das glaube ich auch nicht.« Wie gut wäre es nun da gewesen, wenn Sr. Gestrengen sich hätte »Schwarz auf Weiß« überzeu-

Fritz v. Uhde, Kartoffelschälerin

gen können, was allein Wurst, Eier, Käse oder dergl. kosteten, welche er und er allein schon beim ersten Frühstück verschluckte!

Die Überlegung bei beabsichtigten Ausgaben

Es glaube die junge Hausfrau nun aber nicht, als wäre mit dem pünktlichen Aufschreiben schon alles gethan, sondern sie muß vor der Ausgabe reiflich überlegen, ob sie sich mit der Einnahme auch vertrage und, in bescheidenen Haushaltsverhältnissen, ob sie nicht gar entbehrt werden könne; besonders bei Kleinigkeiten wolle man das beobachten, denn gerade diese wachsen oft unglaublich stark an, weil man sie eben zu wenig zu beachten pflegt, und ein Pfennig täglich macht im Jahr doch schon über drei Mark aus. – Fanny Lewald sagt: »Der wahre Idealismus beruht zum großen Theile auf dem Einmaleins. Die Frau, welche nicht bedenkt, daß sie drei nicht von zwei abziehen kann und daß sie mit viertehalb Pfennig täglich die Jahreszinsen von 300 M. ausgibt, bekommt so viele Erdensorgen, daß ihr kein Sinn für das Hohe und Himmlische bleibt.«

Das Einkaufen

Es sollte das von der Hausfrau möglichst selbst besorgt werden, wodurch mancher Schaden, Unannehmlichkeit, Betrügereien und Zeitverlust, verhütet würden; in manchen Städten gehen sogar die Damen der höheren Stände selbst auf den Markt. Es ist dies allerdings nicht jedermanns Sache und besonders jungen Frauen nicht eben anzuraten, aber man kann dennoch, ohne das Haus zu verlassen, die meisten der auf den Märkten feilgebotenen Gegenstände selbst einkaufen und nicht selten viel besser und frischer erhalten, als man es auf dem Markte bekommt, wenn man sich mit einer zuverlässigen Marktfrau aus der Nachbarschaft in Verbindung setzt, welche dann alles Gewünschte in das Haus bringt; Brot und Fleisch wird ohnehin vom Bäcker und Metzger gebracht, und die anderen Einkäufe in

den Kolonialwarenhandlungen sind, falls man, wie sehr anzuraten, im Vorrate kauft, ja so leicht gemacht.

Die Boten

Wenn man auf dem Lande lebt, sollte man seine Einkäufe, insofern man die ländlichen Produkte nicht selbst hat oder von den Nachbarn erhalten kann, in der nächsten Stadt thunlichst selbst machen; bei den jetzigen Verkehrsmitteln wird sich hin und wieder eine kleine Reise sehr rentieren; man bedenke, welchen Ärger und welchen Schaden man durch die doch gut bezahlten Boten so oft erleiden muß: da wird etwas zerbrochen oder verschüttet, etwas vergessen, etwas beschmutzt, größere Portionen als bestellt, gebracht und dergl. mehr.

Die Vorräte

»Provision, Profusion« (Vorrat, Verschwendung), sagt ein französisches Sprichwort, und demgemäß werden größere Vorräte von manchen Hausfrauen nicht für haushälterisch befunden, weil sie behaupten, sie verleiten zu einem reichlicheren Verbrauche, wodurch mehr verloren gehe, als durch den billigeren Ankauf gewonnen worden, und bei einer unkundigen, nachlässigen oder gar verschwenderischen Hausfrau ist dies allerdings nur zu wahr. Wenn die Hausfrau aber auf den Wert ihrer Vorräte achtet (eine wohlausgestattete Vorratskammer hat etwas gar so anmutendes), sie selbst in Empfang nimmt, nachwiegt und stets selbst ausgibt, gut verschließt, Sorge für die Erhaltung trägt und von Anfang bis zu Ende gleichmäßig davon verbraucht, da kann zur Anschaffung größerer Vorräte nur unbedingt geraten werden, denn bei größeren Quantitäten erhält man die Waren nicht allein billiger und besser, und vermeidet etwaige Unterschleife, sondern man spart auch an der wertvollen Zeit, die durch einzelnes Heranholen der Waren seitens der Dienstboten verloren wird. Seife

und Lichter, die in frischem Zustande viel rascher verbraucht werden, sollten jedenfalls im Vorrat eingekauft werden; abgelagerte Kerzen brennen auch weit heller und man sollte darum, je nach Bedarf, mindestens 6 Kg auf einmal nehmen.

Die Lebensmittel

Hier kommen wir auf ein kritisches Kapitel, nämlich die ganz unglaublichen Verfälschungen der Lebensmittel, gegen die es kaum ein Mittel gibt, als daß man seine Einkäufe nur in bedeutenden, lange bestehenden und stark besuchten Häusern macht und sich bei diesen auch hält. Indessen hat hier die neueste Gesetzgebung auch schon ganz nachdrücklich zu wirken gesucht. Für gute Ware hat man allerdings Kennzeichen, aber wer kann füglich gegen alle, wie schon erwähnt, geradezu genial zu nennenden Verfälschungen aufkommen? Werden doch die Kaffeebohnen durch Kupfer gefärbt, um ihnen die grünliche Farbe des echten, guten Kaffees zu geben, »ein purer Mord«, wie ein Chemiker das nennt und daher dringend anrät, die Bohnen vor dem Brennen erst zu waschen. Über den gemahlenen Kaffee sagt er: »Der Spezereihändler verfälscht ihn mit Zichorie, der Zichorienfabrikant verfälscht sein Produkt mit venetianischem Bolus, um das Auge des Spezereihändlers zu täuschen und endlich mischt der Bolusgräber seine rote Siegelerde mit Ziegelmehl, weil dieses weit billiger ist.«

Auch bei nicht gemahlenem und selbst bei gebranntem Kaffee geht man

nicht sicher, denn es werden künstliche Bohnen verfertigt, so gut wie künstliche Muskatnüsse, künstliche Gewürznelken u.a. Gestoßener Zimt soll häufig aus Holz von Zigarrenkisten oder Mandelschalen bestehen und ganz besonders der Essig, und namentlich der klare, Verfälschung unterworfen sein; man nehme daher zum Küchengebrauch Bier- oder Fruchtessig, welcher der Gesundheit nicht schadet und zu jenem Gebrauche, meistens auch sonst, den Vorzug verdient. Um zu erkennen, ob der Essig etwa mit Schwefelsäure gefälscht sei, koche man ihn fündundzwanzig Minuten lang mit etwas Stärke; bleibt diese weiß, so ist der Essig unverfälscht, sonst wird sie bläulich.
Sehr traurig ist, das eins der gewöhnlichsten und unentbehrlichsten Lebensmittel, das Mehl, auch so großer Verfälschung unterliegt, so, daß sogar der Volkswitz sich dessen bemächtigt hat:

Wer nie sein Brot mit Gipsmehl aß,
Wer nie vor schwerspatvollen Klößen
Und kreideschweren Nudeln saß,
Vor dem will ich mein Haupt entblößen
Und fragen, fröhlich im Gemüt,
Woher sein Weib das Mehl bezieht.

Die Dienstboten

»Möchtest Du Dienstboten halten!« soll vor langen Jahren schon eine erzürnte Mutter ihrer Tochter als schwersten Fluch zugerufen haben, aber gleich wie es nach der Bemerkung einer Stiefmutter nicht bloß Stiefeltern sondern auch Stiefkinder gibt, so gibt es nicht allein Dienstboten, sondern auch Dienstherrschaften, und diese tragen meistens sehr mit Schuld an den Fehlern ihrer Leute, über die man jetzt so gar viele Klagen hört, mit gerührtem Rückblick auf »die gute alte Zeit«, wo die Dienstboten so ganz anders gewesen seien, aber da waren auch die Herrschaften anders: häuslicher, fleißiger, einfacher, gottesfürchtiger. »Wie der Herr, so der Knecht.«

Study. del.
Mono Haas. fe.

Anleitung

Ein selten wieder gut zu machender Fehler vieler Hausfrauen liegt darin, daß die Dienstboten nicht gleich von Anfang an gehörig angeleitet, nicht streng genug an die Hausordnung gebunden und nicht stets zu Ordnung, Reinlichkeit, Thätigkeit, Sparsamkeit und wie die häuslichen Tugenden alle heißen, angehalten werden. Es ist dies allerdings eine mühsame Sache, allein ohne Mühe geschieht eben selten etwas Gutes. »Im Schweiße deines Angesichtes sollst du dein Brot essen«, ist für alle gesagt und trifft alle. Ein wichtiger Punkt bei der Dienstbotenfrage ist Nachtruhe und Sonntagsruhe. Unsre selige Mutter pflegte zu sagen: Nachtruhe – Menschenrecht, Sonntagsruhe – Gottesrecht; im gewöhnlichen Leben mußten um zehn Uhr alle zu Bette sein und noch in ihrem hohen Alter überzeugte sie sich selbst davon und daß auch sonst in dem weiten Hause alles in Ordnung war, denn, sagte sie, das sei der Hausfrau Recht. Gleichermaßen suchte sie den Dienstboten die Sonntagsruhe möglichst zu erhalten, und dieselben, da sie das Herumstreifen natürlich nicht duldete, zu erheitern, indem sie fromme Bücher und Zeitschriften in die Gesindestube gab, was wir jetzt fortsetzen.

Liebschaften

Leichtsinnige Liebschaften wurden und werden energisch unterdrückt; findet sich aber für eins der Mädchen bei nicht weit ausgehender Heirat ein anständiger Freier, so darf er an bestimmten Tagen ins Haus kommen.

Kost

Die Kost der Dienstboten muß reichlich, kräftig und sorgfältig bereitet sein, aber einfach und ganz nach Landesbrauch, denn alles, was sie, besondere Festtage ausgenommen, mehr bekommen, verwöhnt sie und macht sie hernach unzufrieden. Ebenso müssen die Dienstboten ordentliche, gesunde Schlafstuben haben; es ist geradezu himmelschreiend, was man oft von den Schlafstätten für Dienstmädchen, so namentlich in großen Städten, zu hören bekommt: *offen*, unter dem Dache! – *offen*, unter der Treppe! – und das übrige dementsprechend, während sonst vielleicht überall Überfluß und Luxus herrscht.

Was die Geschenke an die Dienstboten betrifft, zu Weihnachten, Neujahr, oder wie es die Ortssitte mit sich bringt, da halte man sich möglichst, jedoch angemessen, an diese Ortssitte, gebe aber, wenn man unsrer alten Erfahrung glauben will, nur Geld; zufrieden sind die Beschenkten fast nie; sagt doch Goethe:

»Ist dein Geschenk wohl angekommen?«

»Sie haben es eben nicht übel genommen.«

Aber sie wissen dann doch, was sie haben und können wenigstens die Qualität nicht bemäkeln, welches sonst sicher geschieht.

Anreden

Die Dienstboten müssen stets ehrerbietig gegen ihre Herrschaft und höflich gegen jedermann sein und sich eines ruhigen, anständigen Benehmens befleißigen. Die Herrschaft und alle Standespersonen werden, je nach Landessitte, aber meistens in der dritten Person angeredet und immer der Titel dabei: »Haben die gnädige Frau –«. »Befehlen der gnädige Herr –« oder wie der Titel denn ist. – Wenn ein Auftrag gegeben wird, so sagen sie: »zu Befehl!« (nicht »Jawohl« oder »Ja!«), und werden sie gerufen, oder ist etwas nicht verstanden: »Wie befehlen?« (nicht »Was gefällig?« oder gar »Was?«); haben sie etwas zu verlangen: »Ich bitte um«

(nicht »Seien Sie so freundlich!«) oder etwas anzubieten, welches aber fast nur beim Servieren der Suppe vorkommt, da alles andre natürlich schweigend dargeboten wird: »Befehlen gnädige Frau noch?« (nicht »Wünschen Sie?«); bei Anmeldung der Mahlzeiten: »Es ist serviert!« oder: »Es ist aufgetragen!«; bei Anmeldung eines Wagens oder von Pferden: »Der Wagen ist angefahren« oder: »Die Pferde sind vorgeführt!«, und immer der betreffende Titel vorher. Die Mahlzeiten werden der Dame des Hauses gemeldet. Bei den Meldungen darf man nicht an der Thür stehenbleiben, sondern muß sich den Personen nähern (nicht zu sehr!) und die Meldung deutlich sprechen.

Die Wäsche

Die Wäsche wird auf so verschiedene Arten behandelt, daß wir nur ein paar der gewöhnlichsten hier angeben können und wollen. Zunächst suche man die Wäsche aus, sortiere sie, schreibe sie genau auf und mache alle Flecken pünktlich aus, welche sonst durch das Waschen förmlich eingebrannt werden. Ist die Wäsche nicht gar zu schmutzig, so wäre es wohl am besten, das Schadhafte vor dem Waschen auszubessern oder doch wenigstens die kleinen Schäden; wo dies aber aus irgendeinem Grunde nicht angeht, da besorge man es doch jedenfalls immer gleich vor dem Bügeln und Mangeln und verschiebe dann dieses lieber um ein paar Tage, als daß man das ohnehin nicht sehr beliebte Ausbessern verschiebe und hernach zuviel zusammenkomme. Besonders aber untersuche die junge Hausfrau recht genau, ob an den Herrenhemden oder sonstigen Gegenständen der männlichen Toilette nicht etwa ein Knopfloch aufgeschlitzt sei, oder ein Knöpfchen oder Band fehle, welches allerdings recht unangenehm sein kann, aber dann doch der Jereminaden nicht wert ist, welche die verzogenen Herren der Schöpfung über ein solches Mißgeschick anzustellen pfle-

gen, und selbst die sonst so milde und versöhnliche Frau Scherr zu der Bemerkung veranlasste: »Ist es doch, als hätte der gute Hiob für die Söhne aller Zeiten den Born der Geduld ausgetrunken.«

Wenn man nun einen großen Waschkorb voll Wäsche hat, etwa zehn Dutzend Stücke, so nehme man dafür zunächst 1/2 Kg gute Seife, am besten Oelseife, und stelle sie mit 15 Liter Wasser in einem großen Topfe warm, löse in einem anderen kleinen Topfe 250 g Soda mit Wasser auf und schütte nun beides mit noch soviel Wasser, als man zum Einweichen der Wäsche zu brauchen gedenkt, in das Waschfaß, befeuchte mit diesem Wasser, welches einen Wärmegrad von 20–30 ° R. haben darf, jedes Stück durch und durch, und wenn das letzte Stück naß ist, so wird das erste genommen und der Schmutz ausgewaschen, thue nun die Wäsche Stück für Stück in den Waschkessel, werfe 1/2 Kg feingeschnittene Seife dazwischen und gieße soviel kaltes, mit 250 g Soda vermischtes Wasser hinzu, als die Wäsche bedarf, um im Kessel zu schwimmen, bringe jetzt Feuer unter denselben, koche die Wäsche eine Stunde, nehme sie heraus und nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie ausgewaschen, hierauf abermals mit 250 g feingeschnittener Seife eine Stunde gekocht, dann herausgenommen, ausgespült, in das Brühfaß geschüttet und mit kochend heißem Wasser bis zum Überstehen begossen, worin sie etwa 12 Stunden bleibt; dann wird sie ausgerungen, gebläut und getrocknet.

gemessen an den thatsächlichen Verhältnissen in der deutschen Bürgerfamilie und ausgehend von der Voraussetzung, daß die Hausfrau selbst die Zügel des Hausregiments in der Hand hat, sich persönlich bekümmert um

Küche und Speisekammer.

Dies ist von wesentlichem Einfluß auf die Anlage der Küche. Denn wenn wir die letztere auch gern möglichst weit weg von den Wohnräumen entfernt halten, etwa in einem Seitenbau oder im Souterrain, so dürfen wir der Hausfrau doch den Weg in die Küche nicht allzu unbequem machen. Oft genügt es, die Küche, wenn sie auf gleicher Etage mit den Wohnräumen liegt, durch einen kleinen doppelt verschließbaren Korridor von dem Vorplatz und den Wohnräumen zu trennen. Daß die Küche hell, direkt mit Licht und Luft versehen und auch in ihrer Ausstattung schmuck und zierlich sei, dürfen wir mit doppeltem Recht verlangen, wenn wir die Hausfrau häufig in derselben verkehren sehen. Es ist garnicht abzusehen, warum dieser Raum von der verschönernden Hand der dekorativen Kunst ausgeschlossen werden soll, vorausgesetzt, daß sich der Schmuck innerhalb der Bestimmung des Raumes hält. Und letzterer bietet Motive genug. Da ist zunächst

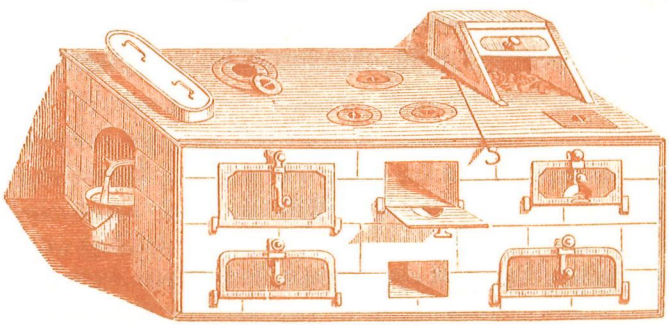
der Herd

selbst. Während man in Westdeutschland fast ausschließlich die eisernen Herde benutzt, die an sich schon ein zierliches, und durch die Anbringung blanker Messingteile schmuckes Aussehen haben, hat man im Osten mit vielem Erfolg angefangen, die alten massiven Kachelherde mit Bekleidung von Marmorplatten, blanken Messingstangen und Knöpfen und dergl. auszustatten. Sehr schön ist es, wenn man den Herd in die Mitte der Küche

stellen kann, so daß er von allen Seiten zugänglich ist. Das Rauchrohr wird dann unterm Boden weg in die Wand geführt. Dringend empfehlen wir einen großen Rauchfang, der alle Dünste abführet und auf seinem Gesims das Kupfergeschirr tragen mag. In größeren Küchen ist die Anlage eines Wärmschrankes, der als Wandschrank mit den vom Herd ausgehenden Feuerzügen verbunden wird, sehr praktisch. Empfehlenswert ist die Bekleidung der Küchenwände mit glasierten Kacheln, die ein einfaches Muster, Blau auf Weiß, erhalten. Zur Noth genügt auch eine die Kacheln imitierende Glanztapete.

Der hier abgebildete Herd mit Holz-, Kohlen- und Coaksfeuerung ist durch seine vortreffliche Einrichtung für die bürgerliche Küche sehr geeignet:

Ein Herd, der alle Vorzüge des Holz-, Kohlen-, Coaks- wie Steinkohlenkochherdes in sich vereinigt ist hier in der äußeren Ansicht dargestellt:



Der Fußboden

der Küche wird ebenfalls der Reinlichkeit zuliebe am besten massiv von Terazzo oder Thonplättchen gebildet. Kalten Füßen kann aufs schnellste durch eine Kokosmatte abgeholfen werden.

Reinliches Wasser

ist in der Küche ein Haupterfordernis. Wo Wasserleitung ist, kommt der Zapfhahn nebst dem Spülstein an eine helle Stelle der Küche; die hier vorzunehmende Waschung des Geschirrs verlangt Licht. In neueren Küchen hat man sehr hübsche und opulente Spülvorrichtungen in zwei nebeneinander stehenden Kasten aus Marmortafeln angebracht, von denen jeder seinen besonderen Wasserhahn hat. In einfacheren Einrichtungen thut es ein hölzernes, mit einem Rand und mit hohen Rillen versehenes Ablaufbrett, welches schräg gegen den Spülstein gestellt wird, doch ist es weit praktischer und nicht teuer, eine Schieferplatte zu nehmen.

Die Spülvorrichtungen

werden bei einer vollendet ausgestatteten Küche in einen besonderen Raum verlegt, was allerdings der Reinlichkeit bei der Speisenbereitung nicht unwesentlich Vorschub leistet. Eine solche »scullery«, wie die Spülküche bei den Engländern heißt, fehlt dort selbst in einfacheren Bürgerhäusern nicht.

Die Blase

Außer dem kalten Wasser ist ein gewisser Vorrath von warmem Wasser in der Küche unabweisbares Bedürfnis. In einfachster Weise wird dem ge-

nügt durch die sogenannte »Blase«, ein kupfernes Gefäß, welches seitwärts am Herde angebracht, von den abziehenden Verbrennungsgasen erwärmt wird, ohne doch das Wasser darin zum Kochen zu bringen.

Die Heißwasserleitung

Häufig bringt man in der Küche auch eine selbständige Heißwasserleitung an; zu diesem Zwecke wird ein offen mit der Kaltwasserleitung in Verbindung stehendes, schmiedeeisernes Rohr zu einem nach unten verengten Korb spiralig zusammengezogen, in die Heizkammer des Herdes unmittelbar auf den Rost gesetzt, so daß das in diesem Korb brennende Herdfeuer die Röhrenschlange mit ihrem Wasserinhalt fortwährend erhitzt. Das heiße Wasser steigt dann zu einem hoch an der Küchenwand angebrachten kleinen eisernen Bassin, und kaltes Wasser strömt nach.

Die Küchenmöbel

Auch diese – den Tisch, den Schrank, die Anrichte, das Bordbrett, die Stühle – fängt man jetzt an, nicht mehr in allergeringster Qualität auf dem Jahrmarkt zu kaufen; man verlangt auch hier gute Arbeit, hübsche Profile, überhaupt eine gefällige Zeichnung.
Auch für die Küchenmöbel ist erste Erfordernis: Leichte Reinigung. Der Küchentisch muß daher ebenso wie die Anrichte eine abwaschbare Platte etwa von Ahorn erhalten. Im übrigen empfiehlt sich für das Holzwerk der Möbel der Ölfarbenanstrich. Poliertes Holz läßt sich nicht so vollkommen abwaschen wie jenes. Der Farbenanstrich braucht aber nicht irgendein Naturholz nachzuahmen. Wir haben uns schon öfters als Gegner solcher Imitationen bekannt und empfehlen hier unbedingt einen dekorativen farbigen Anstrich. Da ja unser Küchenpersonal sich meist vom Lande rekrutiert, so ist hier die ländliche Sitte der Bemalung mit Blumen oder dergl. ganz am Platz.

Der schönste Schmuck der Küche ist bekanntlich das

blanke Kupfergeschirr

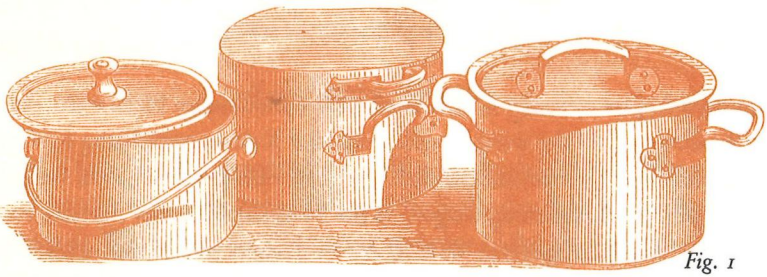


Fig. 1

Zur Zeit droht diesem ehrwürdigen, soliden, schönfarbigen Gerät eine bedenkliche Konkurrenz durch vernickeltes Eisenblech. Hoffen wir im Interesse der farbigen Wirkung unsrer Küchenborde, daß das Kupfer schließlich den Sieg behält. Neben dem Kupfer dürfen aber auf dem Bordbrett auch die schönen, oft reizend naiv gezeichneten und prächtig gefärbten Töpferwaren unsrer Geschirrmärkte nicht fehlen. Wenn unsre Hausfrauen mit ein wenig Kunstverständnis die Fülle naiver Schönheit würdigen wollten, die in diesen Bauerntöpferwaren aus dem Schwarzwald, aus Thun, aus Bürgel bei Jena, aus Marburg, aus dem Vogelsberg und anderwärts her liegt, so könnten sie manchen Keim tüchtiger Volkskunst zu neuer Blüte bringen!

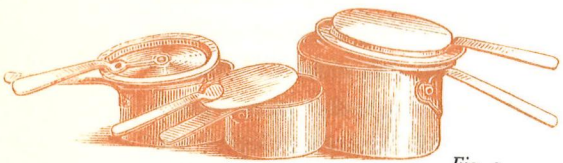


Fig. 2

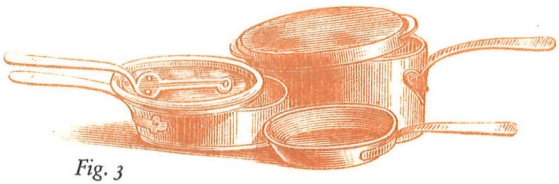
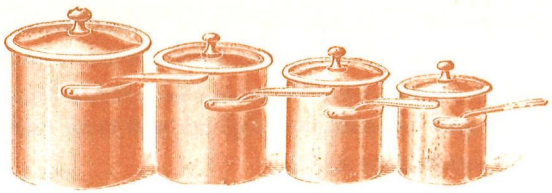


Fig. 3

Kupferne oder verzinnte Fleischkochtöpfe und 1 großer gußeiserner Wasserhafen (Fig. 1), Kasserollen von 10–40 Zentimeter, 3–15 Wiener Zoll Durchmesser (Fig. 2), die zwei größeren (Fig. 3) haben hohle Deckel, welche geeignet sind, als Sautierpfannen oder Deckel zu dienen, die beiden anderen sind geeignet, Kohlen oder heiße Asche über sich aufzunehmen.



(Fig. 4) Saucenkasserollen (Bain marie); dieselben sind aus Kupfer, aber sowohl innen als außen gut verzinnt.

Die Speisekammer

ist neben der Küche ein unentbehrliches Gelaß. Wo der Raum ihre Anlage verbietet, ist wenigstens ein gut ventilierter Wandschrank unbedingt nöthig. Ein andrer sehr geschickter Ersatz ist der, daß man eines der Küchenfenster erkerartig auf Konsolen auf einen halben Meter hinausbaut; in den Seitenwänden findet sich Gelegenheit, Regale anzubringen, und für frische Luft ist aufs beste gesorgt. Was in einer vollkommenen Haushaltung alles zum Küchendepartement gehört, etwa wie wir es in einem reicheren englischen Landhause finden, ist selbst für bescheidene Leser instruktiv zu hören. Außer der Koch-, Spül- und Kaffeeküche, die hier noch getrennt zu werden pflegt, der Speisekammer und einem Vorrathsraum, handelt es sich hier noch um Wohnräume für die Dienerschaft. Die Schlafzimmer derselben wird man aus Gesundheitsgründen nie in das Souterrain verlegen – die Unsitte, daß die Magd des abends in der Küche ihr Bett aufschlägt, wollen wir nur vorübergehend als einen der undelikatesten Mißstände der Großstädte erwähnen! – aber einen Eß- und Aufenthaltsraum neben der Küche verlangen dieselben unbedingt. »Auch die Diener verlangen«, sagt Falke, »ihre Privacy, die Freiheit von jeder Störung, von jedem unberufenem Eindringen, sie verlangen gesunde Räume zur Arbeit, wie zum Schlafen, etwa so eingerichtet – das ist Maßstab – wie ein eigenes Haus ihrer Klasse es sein würde, und ein wenig besser noch.« Im Zusammenhang damit steht ein Schrankzimmer für das Tafelsilber und Tafelwäsche, unter direkter Aufsicht der Housekeeper und des Butler.

Die Gute Lebensart schlechthin

»Es ist oft leichter und vorteilhafter, daß wir uns nach anderen, als daß andere sich nach uns richten lernen.«

Wie wir in der Ausstattung unseres Heims und in der Anordnung unseres Gartens den Gesetzen des guten Geschmackes und der Schönheitslehre gerecht zu werden bestrebt sind, wie wir durch stete Beachtung der elementaren Grundsätze unserer Gesundheitslehre auf die Ausbildung und Abrundung der Körperformen, durch Mäßigkeit und durch Leibesübung auf die Verschönerung seiner Bewegungen hinwirken, so sollen auch die Art und die Formen, wie und in denen wir unsern Mitmenschen gegenübertreten und unter ihnen verkehren, eine mit den Gesetzen der Vernunft in harmonischem Einklang stehende ästhetische Durchbildung erfahren haben. Diese Bildung kennzeichnet sich vor allen Dingen durch das in allen Lebenslagen stets gewahrte Takt- und Zartgefühl, sowohl in der Begegnung nach oben als nach unten, durch die Grazie der Bewegung, durch die Sicherheit und Einfachheit unsres Auftretens, durch unsre Manieren, durch Form, Klang und Wesen der Sprache, sie kennzeichnet sich in unsrer äußeren Erscheinung durch die Pflege der Haut, die Anordnung des Haares und des Bartes, durch einfache, doch geschmackvoll und gut sitzende Kleidung, durch die Wahl der Farben, geeignet, die Schönheit unsrer Körperformen in maßvoller Weise hervortreten zu lassen. Damit jedoch noch nicht genug; der Gebildete, ob arm, ob reich, beobachtet eine Reihe äußerer Förmlichkeiten, die sich aus Brauch und Bedürfnis allmählich zu einigermaßen feststehenden, zu den sogenannten *»guten Sitten der gebildeten Gesellschaft«* ausgestaltet haben.

Wenn nun auch diese »guten Sitten«, vor das Forum des obersten ethischen Sittlichkeitsprinzips gestellt, in einzelnen Erscheinungen und bestimmten Wirkungen ihrer Unanfechtbarkeit sich hier und dort würden begeben müssen, so stellen sie in ihrer Gesamtheit doch einen aus den tiefinnersten Elementen der ästhetischen Menschenerziehung fließenden Ge-

sellschaftskodex dar, dem zu unterwerfen sich der auf Bildung Anspruchmachende nie und nimmer wird ganz entziehen können.

»Drei Dinge unterscheiden den Menschen, die Stimme, die Gestalt und die Gesinnung.«

Von der guten Lebensart beim Essen

»Wer nicht kommt zur rechten Zeit,
der muß essen, was übrig bleibt!«

Man soll beim Essen weder zu hastig, oder gar gierig sein, noch sich von Aengstlichkeit der Schüchternheit beherrschen, d. h. nöthigen lassen. Die Haltung sei eine ungezwungene; jedenfalls vermeide man alle die kleinen und großen Unarten, die das Ansehen schmaelern.
In kleinen Kreisen beginnt man mit dem Essen der Suppe, sobald die Teilnehmer versorgt sind, an größeren Tafelrunden, sobald man bedient ist. Der Bedienstete wird von links herantreten. Man wähle und verursache keinen Aufenthalt; das Untersuchen, Herumstochern und Taxieren der umhergereichten Speisen, sich den Teller übermäßig voll zu legen, sich beim Herausfassen aus der umgehenden Schüssel des eigenen Eßzeuges zu bedienen, den Teller mit Brotstückchen abzuputzen, das alles sind Ungeschicklichkeiten, welche einem gut erzogenen Nachbar den Appetit sehr wohl benehmen können. Während des Kauens zu sprechen oder zu trinken, ist ebenfalls unschön und auch aus gesundheitlichen Rücksichten verwerflich. Gegen den Nachbar, besonders gegen Damen, sei man aufmerksam und zuvorkommend. Länger zu essen als die übrigen Gäste oder Teilnehmer, oder die Serviette früher beiseite zu legen als andre, diese dadurch zum Aufhören zu zwingen, das Herumstochern in den Zähnen, dies alles soll unterbleiben. Nimmt sich bei einem gemeinschaftlichen Mittagsmahl jemand heraus, und sei es in einem Gasthause des letzten Gebirgsdorfes, ehe noch der letzte Gang herumgereicht ist, eine Zigarre anzuzünden, so wäre das, besonders wenn Damen anwesend sind, eine grobe Ungezogenheit.

Wie soll man essen?

Messer und Gabel. Das Messer wird in die rechte Hand genommen und hat die Aufgabe, die Speisen zu zerschneiden, die Gabel gehört in die linke Hand. Sie hat die Bestimmung, die zu zerschneidenden Speisen auf dem Teller festzuhalten und zum Munde zu führen. Die Nichtbeachtung dieser Sitte kann sehr verübelt werden. Beim Kuchen übernimmt das Messer nichtsdestoweniger die Funktion der Gabel, doch kommen vielfach auch Dessertgabeln zur Anwendung. Gemüse und Gerichte, welche ein Zerschneiden nicht erheischen, werden mit der Gabel in der rechten Hand verspeist. Sind Messerböcke vorhanden, legt man Messer und Gabel auf denselben ab, fehlen solche, wird man das Eßzeug nach jedem Gang, da selbes gewechselt werden soll, auf dem Teller liegen lassen.
Messer und Gabel vor Beginn der Mahlzeit mit der Serviette abzuwischen, wäre (wenn es auch in Restaurants angezeigt sein mag) eine Übung, welche eine Beleidigung der Hausfrau in sich schlösse.

Löffel und Suppe. Der Löffel dient nur zum Verzehren der Suppe und etwaiger Flüssigkeiten. Die Suppe soll möglichst geräuschlos genossen und nicht auf der Langseite des Löffels geschlürft werden. Den Suppenteller schief zu halten, daß auch nicht ein letztes Tröpflein auf demselben zurückbleibe, ist unschicklich; hat man nicht genug, kann man sich ja von dem Diener ein zweites Mal geben lassen. Den Löffel soll man nie zu voll nehmen, das Überlaufen, ebenso das Blasen, wenn die Flüssigkeit zu heiß ist, vermeiden. Der Löffel soll nicht mit der vollen Hand, sondern auf Zeige- und Mittelfinger ruhend, den Daumen auf die obere Fläche des Stiels gelegt, geführt und benutzt werden.

Der *Gebrauch der Finger* ist nur in ganz bestimmten Fällen zulässig: beim Brotgenuß, bei trockenem Kuchen, beim Verzehren eines Butterbrotes, von Früchten, Spargeln, bei solchen Speisen und Naturprodukten, an denen nur gesaugt wird; ferner bei Krebsen, welche gebrochen, bei Austern, welche aus der Schale geschlürft werden.

Das Brot soll immer auf den Teller, nie auf das Tischtuch gelegt werden; das Weißbrötchen, welches in der Regel auf dem Kouvert liegt, die etwa von einem größeren Schwarzbrote genommene Schnitte soll nicht geschnitten, sondern mit den Fingern gebrochen und mit diesen zum Munde geführt werden. Das Abbeißen des Brotes gilt als höchst unschicklich.

Fische werden mit der Gabel in der rechten Hand genossen, nie mit dem Messer. Die Linke hilft beim Zerlegen und Auffassen der abgetrennten Bissen mit einem Stückchen Brot nach. Fischgräten werden mit der Gabel vom Munde entfernt und auf den Teller gelegt.

Fleischspeisen werden nicht auf einmal in kleine Stücke zerschnitten, sondern mit dem Essen bissenweise abgetrennt. Etwaige Knochen bleiben auf dem Teller liegen. Man vermeide den Rand damit zu belegen. Ebenso unpassend wäre es, sich eine Anzahl Brotbrocken vorzuschneiden, um damit Bratensaucen aufzunehmen.

Geflügel. Knochenteile abzunagen, mit der Hand zum Mund zu führen, ist unschicklich. Die Fleischteile werden mittels Messer und Gabel abgetrennt und mit letzterer zum Munde geführt.

Früchte. Frische Früchte schält man unter Zuhilfenahme der linken Hand mit dem Fruchtmesser und verzehrt sie mit Hilfe der Finger. Steine oder Kerne dieser Früchte gibt man nicht direkt vom Mund auf den Teller, sondern bei frischem Obst mittels der Hand, bei gekochtem Obst und Einmachfrüchten unter Zuhilfenahme eines Löffels. Nüsse öffnet man selbstverständlich nicht mit den Zähnen, sondern mit einem Nußknacker. Beim Herumreichen der Fruchtschale sollen andere Fruchtstücke als die gewählten nicht berührt werden.

Salz, Pfeffer und andere Gewürze nehme man nie mit der vielleicht von Bratensauce triefenden Messerspitze, sondern stets mit einem der vorhandenen Salz- oder Gewürzlöffelchen.

Wein. Man orientiere sich in bescheidener Weise über die vorhandenen Sorten und sei, mit diesem Wissen ausgerüstet, gegen seine Nachbarschaft zuvorkommend. Beim Einschenken, welches stets die Herren besorgen, gieße man, da an der Flaschenöffnung kleine Korktheile zurückgeblieben sein können, zuerst sich selbst einige Tropfen in das Glas, fülle sodann die übrigen Gläser, doch nicht voll bis zum Rande. Trinken, während man kaut, ist unschicklich, und kann zu fatalen, für die Nachbarschaft ebenso unangenehmen Katastrophen führen. Wasser- und Weingläser werden stets am Fuße, nicht am oberen Rande ergriffen.

Kaffee. Man genieße denselben nicht heiß und unterlasse, um eine schnellere Abkühlung herbeizuführen, sowohl das vielfach übliche Blasen, als auch das Überschütten von der Obertasse in die Untertasse. Die Finger in der Zuckerschale herumirren zu lassen, ebenso übermäßiges Schlürfen des Kaffees, ist recht unschön.

Das Ei kann mit vieler Geschicklichkeit und anmutiger Fertigkeit geöffnet und verzehrt werden. Das Hartgesottene wird in die linke Hand gelegt, mit kräftigem Messerhieb in zwei Teile geteilt, sodann mit dem abgerundeten Messerende aus der Schale gelöst, in dieser unter Zuhilfe des Messers, welches die Lippen nicht berührt, zum Mund geführt. In weichgesottene Eier schlägt man mit dem Eierlöffelchen ein Loch, dreht Becher und Ei so, daß die Öffnung groß genug wird, das Eilöffelchen einzuführen.

»Was über Tisch geredet wird, das soll nicht über die Schwelle kommen!«

Von den Anordnungen zu einer größeren Gesellschaft

(Text aus Spemanns Schatzkästlein, 1892)

Ein großes Festmahl ist der Prüfstein für die Tüchtigkeit einer Hausfrau. Zwar wird sie, was zu ihrer Entlastung nur anzuraten ist, manches von dem, was sie sonst selbst auszuführen oder wenigstens zu überwachen gewohnt ist, der Bedienung zu überlassen genöthigt sein, vor allem die Thätigkeit am Herde am Tage der Gesellschaft selber vollständig meiden, um ohne Erhitzung oder Erschöpfung, frisch und fröhlich den Gästen entgegentreten zu können.

Dennoch hat sie Gelegenheit genug, ihre Kochkunst in das rechte Licht zu stellen, nicht nur durch Vorführung des mannigfachen Eingemachten, sondern auch durch manche Speisen, wie Salate, Mayonnaisen, kalte süße Speisen, die sie recht gut am Tage vorher bereiten kann. Zugleich wird sie durch solches Vorarbeiten, wozu auch das Putzen des Silbergeschirres und das Nachsehen und Bereitstellen aller zu gebrauchenden Geräte, sowie das Zurichten und Spicken der Braten gehört, für den Tag der Gesellschaft Muße und Freudigkeit gewinnen zu einer hübschen Anordnung der Tafel und zur sorgfältigen Belehrung der Bedienung. Dieses umsichtige Walten der Hausfrau wird dem kundigen Auge ebensowenig verborgen bleiben, wie der feine Geschmack, der sich in der Aufstellung der Speisenfolge zeigt, so diese nur recht gustieret wird.

Ein Ausräumen oder Umordnen der Zimmer steht nicht dafür, denn ich setze voraus, daß die Zahl der Gäste nicht größer genommen werden soll, als daß das Eßzimmer bequem ausreicht. Es widerspricht der sonstigen Fürsorge für das Behagen lieber Gäste, wenn man sie in einem Raume unterbringt, dem man die anderweitige Bestimmung und die stattgefundene Umordnung für die Zwecke der Gesellschaft ansieht, ebenso aber auch ist im Eßzimmer ein dichtes Zusammenpferchen nichts weniger als stimmungmachend. Für jeden Gast sind 60 bis 70 cm breit Raum zu rechnen und die Breite der Tafel ist so zu bemessen, daß der Mittelraum zwischen den Gedecken zur bequemen Aufstellung aller zur Verzierung dienenden Theile Gelegenheit gibt. 100 bis 110 cm Tischbreite werden dazu ausreichen; eine größere Breite würde der leichten Verständigung mit den gegenübersitzenden Personen hinderlich sein.

Schon das Tischtuch (das der Schalldämpfung wegen mit einer Friesdecke zu unterlegen ist) bildet, da bunte Farben nicht mehr wie früher verpönt sind, einen Theil der Ausschmückung der Tafel, zumal wenn es an den Enden zu zierlichen Fächerfalten aufgerafft wird.

Die beliebte Vervollständigung des Tafeltuches durch gestickte, neuerdings durch künstlerisch bedruckte oder bemalte japanische Tischläufer kommt indessen gerade bei größeren Essen wegen der mannigfaltigen daraufstehenden Theile weniger als sonst zur Geltung. Außer dem hohen,

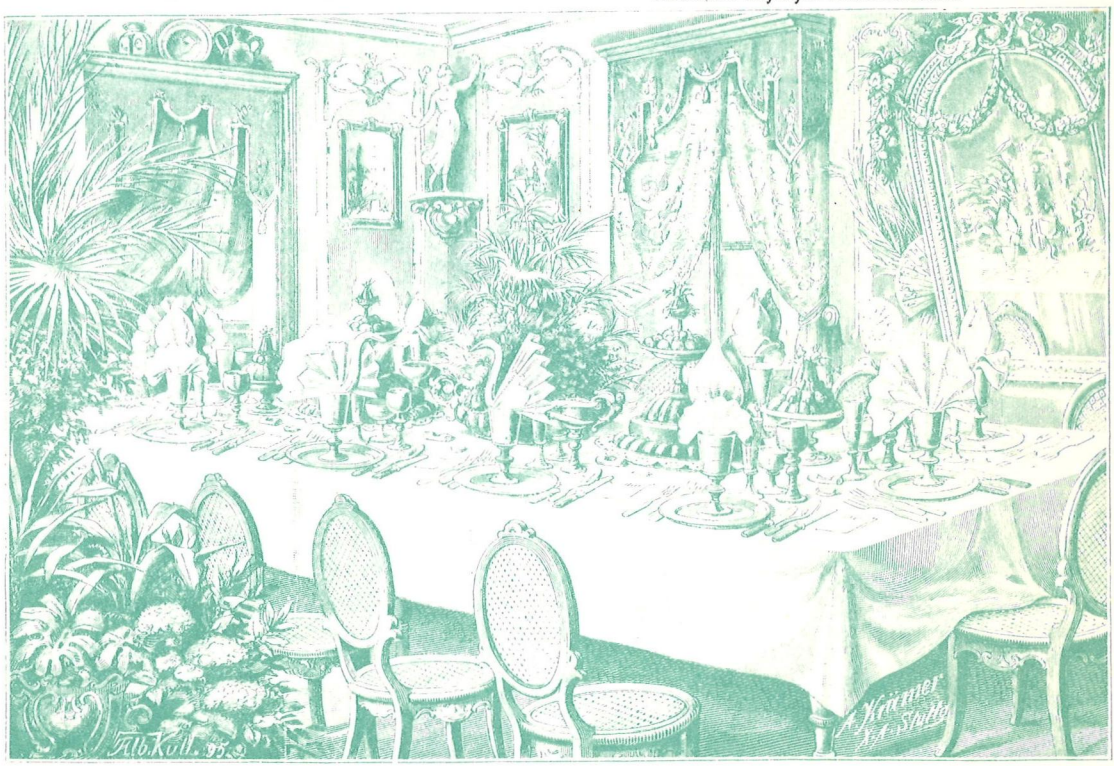
den Mittelpunkt der Tafel als den Ehrenplatz besonders hervorhebenden Aufsatz für Früchte und Süßigkeiten, der gerade wegen seiner Höhe auch noch durch einen reichen Blumenstrauß gekrönt sein kann, sollten Sträuße in Vasen möglichst vermieden werden, da sie in Gesichtshöhe der Gäste deren Verbindung erschweren. Dagegen sind die niedrigen schmalen Glasbehälter mit Blumenfüllung vorzüglich geeignet, den Raum zwischen den Schüsseln und Karaffen anmutig und ohne Behinderung der Gäste auszufüllen. Alle mit besonderer Kunst aufgeputzten kalten Gerichte, ebenso eingemachte Früchte in Kristallschalen, können zur Verzierung der Tafel mit verwandt werden und werden zu diesem Zwecke stets wieder herangeholt werden, wenn auch die wechselnde Mode sie zeitweilig von der Tafel verbannt. Wenn allerdings der Raum auf der Tafel knapp ist, stehen sie besser abseits auf einem Büfett, bis ihre Zeit gekommen ist. Ebenso sind die zum Wechseln bestimmten Teller, wie auch Messer und Gabeln, auf einem besonderen Tisch bereit zu stellen. Auf die Tafel kommt für jede Person nur ein großer und links daneben ein kleiner flacher Teller, ersterer mit daraufliegendem Mundtuch, auf welchem wieder die, wenn möglich durch Malerei verzierte oder durch humoristische Sprüche belebte Tischkarte, nebst einem Sträußchen, ihren Platz findet. Rechts neben dem Teller liegt auf dem Messerbänkchen, dem Teller zunächst, die Gabel, daneben das Messer, mit der Schneide dem Teller zugekehrt, schräg über beiden der Suppenlöffel. Der Kompottlöffel und das Brotmesserchen befinden sich oberhalb des Tellers.

Der gewöhnliche Tafelwein wird in Kristallkaraffen auf die Tafel gesetzt, während man etwa zum Fisch und Braten besonders auserlesene Weine oder Schaumwein in den Originalflaschen aufstellt. Bei größeren Diners werden zu jedem Gang andere Weine serviert, welche in Gläsern eingeschenkt von der Bedienung dargereicht werden, die auch das Nachschenken besorgt. Auch der Portwein oder Madeira zur Suppe wird von der Bedienung herumgereicht, in diesem Fall kommt nur ein Rot- und Rheinweinglas neben das Gedeck. Ganz besonders sorgfältig ist darauf zu achten, daß jede Weinart die ihr zukommende Temperatur hat. Daß Weißweine kühler zu halten sind als Rotweine wird als bekannt vorausgesetzt.

Wasserkaraffen, im letzten Augenblick frisch gefüllt, und eine Anzahl Gläser sind auf dem Büfett bereit zu halten. Gefäße für Öl oder Essig kommen überhaupt nicht auf den Tisch, da deren Benutzung einer Beleidigung der Hausfrau gleichkäme. Nur Salz und allenfalls Pfeffer ist nachzunehmen gestattet. Damit dies aber ohne Aufsehen geschehen kann, ist mindestens für je zwei Gedecke ein zierliches Salznäpfchen aufzustellen. Zum Anrichten der Suppe und zum Zerlegen des Fleisches ist ein besonderes Tischchen von sonstigen Geräten freizuhalten.

Der Kaffee wird nach Aufhebung der Tafel den Damen im Nebenzimmer gereicht, während den im Eßzimmer zurückbleibenden Herren neben dem Kaffee ein Gläschen Marascino oder Curaçao angeboten wird, und Zigarren herumgereicht werden.

Gedeckte Tafel für zehn Personen



ZWEITE ABTHEILUNG

Suppen & Klößchen

Allgemeines über Suppen

Die Suppe ist die erste Speise bei einem Mahl, deshalb verdient sie auch die erste Sorgfalt; man geht ja ohnehin gerne auf den ersten Eindruck, und wäre die Suppe schlecht, wie leicht empfände man ein Vorurteil gegen die folgenden Speisen. Die Sache hat aber auch ihre praktische Richtigkeit, denn wäre z. B. die Fleischbrühe, aus der die Suppe bereitet ist, unkräftig oder versalzen, so würden unter diesem Fehler gewiß alle anderen Gerichte, die ebenfalls dieser Brühe bedürfen, zu leiden haben. Man merke auch für alle Suppen den Rat, daß man sie nicht kochend heiß auf den Tisch trage, sondern sie einige Minuten auf dem Anrichtetisch in der Küche abkühlen lasse; man sorge daher für frühe Bereitung derselben. Durch diese Maßregel schneidet man die Gewohnheit mancher Speisenden ab, die Suppe zu blasen oder mit dem Löffel in dem Teller zu rühren.

Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon

Das Fleisch zur Suppe ist am besten ganz frisch. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon gesehen, als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus dem Hintertiertel, welches, so trocken es auch sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, wie z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder Speck, roh wie gekocht, fein gehackt zu gewöhnlichen Frikandellen. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so ist ein durchwachsenes Stück vorzuziehen, und eignet sich dazu jedes Rippenstück, besonders Schwanzstück und Fehlrippe. Man tut wohl, für den täglichen Tisch die Rippen vorher einknicken zu lassen.

Das Fleisch wird zuerst sauber abgewaschen, darf aber nicht im Wasser liegenbleiben, da es sonst an Kraft verliert. Man setzt es hierauf in einem

sauberen Kochgeschirr auf, das man eigentlich nur zu diesem Zwecke benutzen sollte. Hat man einen Verschlußtopf nicht zur Hand, so benutzt man hierzu einen gut emaillierten Topf mit festschließendem Deckel. Man setzt das Fleisch mit kaltem Wasser auf und zwar sogleich mit der nötigen Menge Wasser; auf das Einkochen muß man 1/3 des Wassers rechnen, muß also so viel mehr beim Ansetzen zugießen. Sollte die Fleischbrühe doch noch mehr einkochen, als man gedacht hat, so darf man nur kochendes Wasser nachgießen, auf keinen Fall aber kaltes. In den Verschlußtöpfen kocht die Fleischbrühe überhaupt nicht ein. Auch ein Abschäumen der Brühe ist in dieser Art Töpfe nicht nötig.
Dann salze man die Suppe, jedoch nur mit Vorsicht, da einmal versalzene Suppen nur schwer wieder schmackhaft zu machen sind. Jetzt muß die Brühe zwar unausgesetzt aber langsam kochen. Etwa 1 oder 1 1/2 Stunden vor Fertigstellung der Brühe putze man Suppenkräuter, nämlich Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie und Porreezwiebeln und gebe sie *an* die Suppe. Doch nehme man nicht zuviel davon, namentlich Sellerie, da sonst der feine Bouillongeschmack verdeckt wird; läßt man die Wurzeln zu lange kochen, so verliert sich ihr Geschmack.

Eine andere Fleischbrühe

(1892)

Ein Stück Rindfleisch wird geklopft, rein gewaschen, mit einem Stück Rindsleber, einem Stückchen Herz, einem guten Rindsknochen, nebst etwas Salz zum Feuer gesetzt, und wenn es zu sieden anfängt, der Schaum abgenommen. (Auf 1 Pfd. Fleisch rechnet man ein Liter Wasser) Hierauf gibt man ein Stück Sellerie, Porree, Petersilie, eine gelbe Rübe in ein Päckchen gebunden dazu, kochte die Fleischbrühe langsam, bis das Fleisch weich ist. Alsdann schöpft man das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und läßt sie ruhig stehen. Will man die Suppe sehr gut haben, so siedet man vom Anfange an eine alte Henne mit.

Jusſuppe

(1892)

Man schneide 1/4 kg Rindfleisch zu groben Würfeln und gebe es nebst dem nötigen Salz in einen trockenen, sehr erhitzten eisernen Topf, decke ihn fest zu und lasse das Fleisch etwa 10 Minuten unter öfterem Umschütteln dämpfen, wonach es in seinem eigenen Safte liegen wird, und man den Topf nun offen läßt, damit der Saft verdampfe und sich am Boden des Topfes eine braune Masse bilde; während des Abdampfens muß beständig, etwa 10 Minuten, mit einem Löffel gerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten. Ist es nun schön braun, so gieße man 1 1/2 bis 2 l kochendes Wasser daran, füge Suppengrün hinzu und lasse es 1/2 Stunde kochen; verdicke die Suppe mit einem Eßlöffel Kartoffelmehl, gebe sie durch ein Sieb in die Terrine und serviere Schneeballen, Käse-Croutons oder Reisring dazu.

Krebsſuppe

(1838)

Zu vier bis sechs Personen gerechnet nimmt man ein Mandel Krebse, thut sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie so geschwind als möglich aussieden. Nun gießt man das Wasser sogleich wieder ab, bricht die Krebse aus, putzt das Bittere aus den Nasen derselben, legt die abgeputzten Schwänze und die Rümpfe, von welchen jedoch die Füße abgeschnitten sein müssen, beiseite. Das Übrige, nämlich die Schalen, werden in einem Mörser, nebst einem Eßlöffel Mehl, welches man nur nach und nach dazu thut, klein gestoßen. Hierauf legt man sechs Loth Butter in einen Tiegel, thut, sobald sie steigt, den gestoßenen Teig hinein und läßt es über Kohlenfeuer und unter öfterem Umrühren (damit es nicht anbrennt) so lange drinnen, bis es gelbbraun wird; dann legt man es aus dem Tiegel in einen Durchschlag, drückt mit einem Löffel ein wenig Krebsbut-

ter ab und bewahrt sie auf; sonst möchte die Suppe zu fett werden. Nun schüttet man die Masse nebst den beiseite liegenden Rümpfen in einen Topf, gießt gute Fleischbrühe, bei welcher jedoch kein Fett mehr sein darf, dazu und läßt es eine halbe Stunde lang gut aufkochen. Hierauf gießt man sie durch einen engen Durchschlag in einen anderen Topf, quirlt sie nun mit zwei Eidottern und ein paar Messerspitzen voll Mehl ab und legt die in der Krebsbutter zuvor geschmorten Schwänze dazu; auch kann man noch kleine Klöschen, zu welchen die übrige Krebsbutter genommen wird, dazu machen. Ebenso auch junge Schotenerbsen oder Morcheln. Viele haben die häßliche Gewohnheit, daß sie die Krebse mit kaltem Wasser zusetzen, öfters noch überdies ganz langsam zum Kochen bringen, und dabei gelassen zusehen, wie sich diese Thierchen quälen. Dieses verräth aber eben kein gutes Herz.

Ein Mandel Krebse = 15 Stück. 6 Loth = 100 g Butter. Zum Aufgießen benötigen Sie 1 1/2 l Fleischbrühe.

Durchgestrichene Froschsuppe

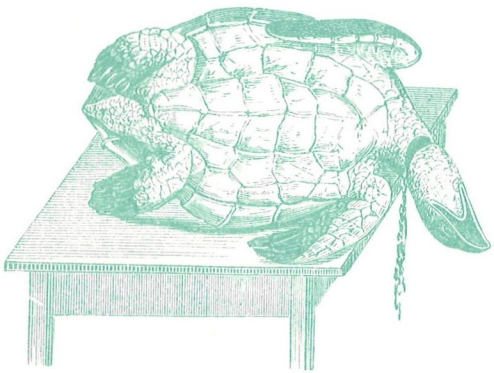
(1892)

25 Paar Froschschenkel werden, nachdem sie reingewaschen, klein zerhackt, mit einem Stück Butter, etwas geschnittener Zwiebel und Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gedünstet, mit einem Kochlöffel Mehl angestaubt, und noch zwei Minuten mitgeröstet und sodann mit Fastenwurzelbrühe angerührt und eine halbe Stunde langsam gekocht, die Suppe wird dann durch ein Sieb passirt, wieder in's Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit dem Gelben von zwei Eiern, welche mit etwas Rahm verrührt, über gebähte Schnitten angerichtet.

Die Fastenwurzelbrühe ist eine Brühe von Wurzelgemüse. Gebähte Schnitten sind aufgebackene Semmeln.

Aechte Schildkrötensuppe
(1890)

Eine lebende Schildkröte wird auf den Rücken gelegt, in die Mitte des Bauchschildes legt man eine Sekunde lang eine glühende Kohle, worauf dieselbe sogleich den Kopf herausstrecken wird, welchen man mit der linken Hand ergreift, fest niederdrückt und mit einem starken Messer auf einen Schnitt abschneidet. Sodann wird die Schildkröte an den Hinterfüßen aufgehängt, damit sie ausblutet. Hierauf wird sie zwischen der Schale und den Hinterfüßen eingeschnitten, daß die Luft herausgeht, der Kopf in kaltes Wasser gelegt und Alles über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.



Den andern Tag werden die Füße abgeschnitten, die Schildkröte auf den Rücken gelegt und ein nicht zu tiefer Schnitt auf der Linie zwischen dem Rücken und dem Leib um die Schildkröte herum gemacht, so daß die abgestumpften Füße an der untern Schale bleiben, dann wird das Fleischige alles abgeschnitten, die Galle vorsichtig herausgenommen und das Eingeweide läßt man herausfallen, ohne es viel zu berühren. Sodann wird das Fleisch und die Schale gewaschen, die Schale einige Minuten in siedendes Wasser geworfen, im kalten Wasser abgekühlt und die äußere Haut abge-

zogen. Die Schildkröte wird schön zergliedert, in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, das Zergliederte hineingelegt nebst der Schale, Petersilie mit den Wurzeln, Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel, einige Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, ein Salbeiblättchen, Citronenschale, etwas Thymian und Majoran, Champignons und einige Sardellen, sowie einen Löffel gute Fleischbrühe (am Fasttag Wasser) hinzugethan und gedünstet, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gekocht, bis das Fleisch weich ist. Dasselbe wird nun herausgenommen, das gehörige Salz und ein Glas Madeira an die Brühe gegeben, noch kurze Zeit gekocht, dann durch ein Haarsieb geseiht, das grüne Fett abgenommen, über das Fleisch einige Trüffeln garnirt.

Die Autoren sind sich darüber im klaren, daß diese Art der Zubereitung heutzutage kaum noch möglich ist. Im Bedarfsfalle empfehlen wir Suppe aus der Dose.

Kerbelsuppe
(1838)

Man liest eine starke Handvoll Kerbel, wäscht ihn rein und wiegt (hackt) ihn nebst einer Porreezwiebel recht klein, läßt Rindermark in einem Tiegel zergehen und schmort das Grüne darin. Während diesem kocht die Fleischbrühe, die man in einem Topfe an das Feuer gesetzt hat. Sobald sie ganz gekocht ist, thut man den geschmorten Kerbel hinein, läßt es ein wenig aufkochen und quirlt es mit einem Ei wie andere Suppen ab. Dann richte man sie über dünn geschnittene Semmel an, oder reibe die Semmel und quirle sie gleich mit hinzu. Man kann auch den gewiegten Kerbel, ohne ihn erst zu schmoren, in die kochende Fleischbrühe thun; und hat man diese nicht, so nimmt man auch bloß Wasser.

Ein gestrichener Eßlöffel Rindermark.

Schiebeckensuppe (Holundersuppe)
(1838)

Wann die Schiebecken abgebeert und gewaschen sind, werden sie mit Wasser und etwas Citronenschale zugesetzt und so lange gekocht, bis sie sich zerquirlen, dann durch einen Durchschlag gegossen, Zucker und Zimmet hinzugethan, auch nach Belieben etwas Wein, und über in Butter geröstete Semmel oder Zwieback angerichtet.

Suppe von frischen Pflaumen
(1829)

Man wäscht reine Pflaumen und schneidet die Kerne aus, setzt sie mit Wasser und etwas Citronenschale an. Die Pflaumen müssen so lange kochen, bis sie durch einen Durchschlag gedrückt werden können. Dann gießt man etwas Wein hinzu, wirft Zucker hinein, richtet sie über geröstete Semmel an und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Für 4 Portionen benötigen Sie 1/2 kg Pflaumen, 150 g Zucker, 3/4 l Wasser und 1/4 l Weißwein.

Citronensuppe
(1827)

Man röstet geriebene Semmel buttergelb, dann nimmt man zwei Theile guten Wein und einen Theil Wasser, thut den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, läßt dieses nebst der gerösteten Semmel aufkochen und quirlt es beim Anrichten mit zwei Eidottern ab.

Eine gute Käſeſuppe
(1835)

Man nehme Parmesan oder holländischen guten Käse, setze ihn mit Fleischbrühe auf und lasse es recht durchkochen. Alsdann schlage man es durch und lasse den Käse zurück, thue etwas Kardamomen, Muscaten und Butter dazu, lasse es wieder aufkochen und richte es über geröstete Semmel an. Ist die Suppe nicht schleimig genug, so kann man noch ein paar Eier daran quirlen.

Für 4 Portionen benötigen Sie 100 g Käse und 1 l Fleischbrühe.

Baumwollſuppe
(1882)

1 ganzes Ei wird mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl sehr gut abgesprudelt und mit heißer Suppe aufgegossen. Dann wird fortgesprudelt, bis dies einmal aufkocht, gesalzen und angerichtet für 4 Personen.

Böhmiſche Suppe
(1882)

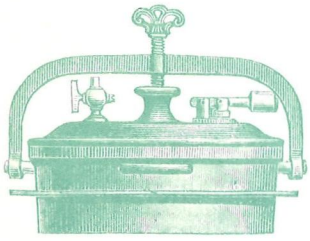
Man nimmt Kohlrüben, gelbe Rüben, Spargel, Kraut und weiße Rüben, schneidet sie ganz fein länglich. Dann übersiedet man es und dünstet das Ganze in Butter mit grünen Erbsen; hierauf gießt man eine Rindsuppe darauf, oder nimmt braune Suppe dazu, damit die Suppe Farbe bekommt; dann wird sie gewürzt und gesalzen und man gibt sie auf gebähten Semmeln zur Tafel.

Für 4 Portionen: ca. 300 g Gemüse, 1 l Rindssuppe.

Bayerische Kartoffelsuppe
(1885)

Kalbfleisch wird gut gekocht; wenn es weich ist, kocht man in selbem Sude würfelig geschnittene Erdäpfel, macht eine lichte Buttereinbrenn, gibt feingeschnittene Petersilie und etwas gestoßene Muskatblüte hinein. Dann gießt man mit dem Sude die Suppe auf und gibt zum Schlusse das würfelig geschnittene Kalbfleisch und eine geschnittene Bratwurst hinein.

Für 4 Portionen nehmen Sie 500 g Kalbfleisch, 400 g Kartoffeln und 1 1/4 l Sud.



Dampftopf mit Sicherheitsventil und Hähnen von Messing.

Erbsensuppe mit Schweinsohren und Schweinsmaul
(1889)

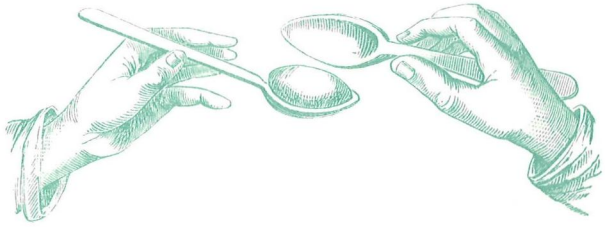
Man kocht 1/4 Liter Erbsen, die man am Abend vorher eingeweicht hat, mit etwas Sellerie und einer zerschnittenen gelben Rübe weich und treibt alles durch ein Sieb. In einem anderen Topfe kocht man unterdessen gepökelte Schweinsohren oder ein gepökeltes Schweinsmaul schön weich, nimmt das Ganze dann heraus und schneidet es in feine Streifen. Nachdem man eine helle Einbrenn bereitet hat, gibt man die Erbsen hinein, verdünnt sie mit der Schweinsbrühe nach Bedarf, würzt selbe schwach und läßt die Fleischstreifen nochmals darin aufkochen. Man richtet diese sehr kräftige Suppe, die als ganze Mahlzeit für sich bestehen kann, über feingeschnittene und geröstete Semmel an.

Serbische saure Suppe
(1888)

Ein halbes Junge von einer Gans wird kleingeschnitten. Einige Pfefferkörner, ein Stück Lorbeerblatt, Salz, geputztes Suppengrün wird zusammengebunden in 1/2 Liter Wasser gekocht. Ist das Gansjunge weich, so gibt man etwas Essig und Paprika dazu und läßt es nochmals aufkochen. Vor dem Anrichten gibt man in einen Suppentopf 1 Eidotter nebst einigen Löffeln voll saurem Rahm, verrührt dies gut, gießt die heiße Suppe darauf und gibt das Gansjunge hinein. Man kann auch etwas Reis einkochen.

Klößchen

Bei allen Klößchen ist auf 2 bis 2 1/2 Liter Suppe gerechnet, wonach man nun leicht abnehmen oder zugeben kann. Unerfahrenen ist zu raten, immer erst ein Klößchen zur Probe zu kochen, ehe man alle einlegt.



Kleine Klöße (Kneffs, Nockerln) dressiert man mittelst zweier Theelöffel.

Markklößchen
(1892)

Man rühre 125 gr Rindsmark zu Schaum und nach und nach 2 Eier und 2 Eidotter daran, etwas Salz und Muskatnuß und zuletzt 6 Eßlöffel geriebenes Weißbrot und forme nun mit 2 Löffeln, die man öfters in kochendes Wasser taucht, wallnußgroße Klößchen; lege diese, eins neben das andere, auf einen mit Butter leicht bestrichenen Deckel, den man, wenn die Klößchen gekocht werden sollen, entweder erwärmt oder mit einem Schöpflöffel der kochenden Brühe, worin die Klößchen gekocht werden sollen, oben angießt, wodurch die Butter schmilzt und die Klößchen unbeschädigt in die Brühe glitschen, überhaupt die beste Art Klößchen einzulegen. Man läßt sie nun, je nachdem man sie brauchen will, in der Suppe selbst oder in gesalzenem Wasser, ungefähr 10 Minuten langsam kochen und hebt sie mit einem Schaumlöffel aus.

Schwammklößchen
(1892)

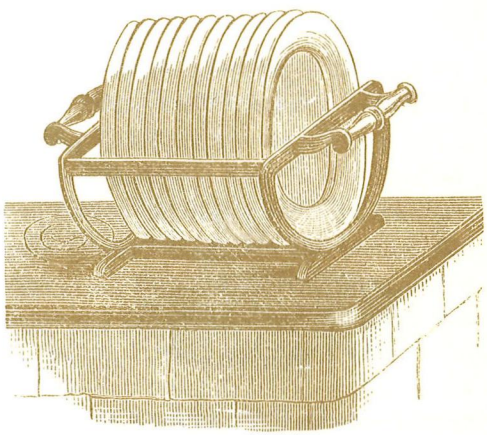
Man lasse 1/4 l Milch mit 60 g Butter, Salz und geriebener Muskatnuß aufkochen, rühre 125 g feines Mehl darunter und lässt diesen Teig nun auf gelindem Feuer so lange, bis er sich von Kasserolle und Löffel löst. Ist er abgekühlt, so werden 2 Eier und 3 Eidotter eingerührt, mit einem Theelöffel kleine Klößchen in heiße Schmelzbutter eingelegt, lichtbraun gebacken und beim Anrichten in die Suppe gethan, doch kann man sie auch, statt sie zu backen, 10 Minuten in der Suppe kochen.

Hühnerklößchen
(1892)

Man verrühre, wenn man Hühnersuppe kocht, 60 g Butter, gebe Herz, Leber und Magen des Huhns, fein gehackt, 1 fein geschnittene Zwiebel, 2 geriebene Weißbrötchen, 2 verklopfte Eier, Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu, steche aus diesem Teige mit einem Löffel, den man jedesmal in die kochende Brühe taucht, Klößchen ab und lasse sie in der Suppe garkochen.

Leberklößchen
(1892)

Man schabe 1/4 kg Kalbsleber mit dem Messer aus allen Fasern und hacke sie sehr fein; rühre dann 60 g in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Weißbrot ohne Kruste, mit 2 Eiern und 30 g Butter zu einem glatten Teig und mische die Leber, nebst feingehackter und in Butter gedämpfter Zwiebel, Pfeffer und Salz darunter; forme Klößchen daraus und koche sie in Fleischbrühe oder sonst guter Brühe 1/4 Stunde; sie verbessern eine Suppe sehr und sind daher besonders für dünne Suppen zu empfehlen.



Tellerwärmer

DRITTE ABTHEILUNG

Eierspeisen

Eierkuchen zu backen
(1838)

Man weicht 2 Semmel in Wasser ein; nachdem dieselben gehörig durchweicht sind, drückt man sie rein aus, thut sie in eine Schüssel nebst zwei Eiern, etwas Muscate und Salz und rührt Alles wohl durcheinander. Hierauf setzt man in einem flachen Tiegel etwas Butter übers Feuer, läßt dieselbe gelb werden, schüttet dann die Masse hinein und läßt den Kuchen unter beständigem Rütteln backen. Ist er nun auf der einen Seite blaßbraun genug, so stürzt man ihn auf einen Teller, thut noch einmal ein Stückchen Butter in den Tiegel und läßt den Eierkuchen auf der andern Seite backen.

Eierkuchenpfanne und Backgerät zu Eierauflauf.

Eierkuchen mit Pökling
(1838)

Man nimmt zwei bis drei Pöklinge, putzt die Gräten sauber davon, wiegt sie auf einem Wiegebrete klein, setzt Butter in einer Pfanne übers Feuer und läßt den Pökling ein wenig schmoren. Nun quirlt man in ein knappes halbes Nösel Milch vier Eier, zwei Löffel Mehl und zwei geriebene Semmel, schüttet dies zu dem Pökling, rührt es gut unter einander und bäckt einen Kuchen, wie die vorher beschriebenen, daraus.

Der Pökling ist heute als Salzhering bekannt. Ein knappes halbes Nößel entspricht 1/4 l Milch.

Eierkuchen mit Reis
(1838)

Man läßt ein halbes Viertelpfund Reis in einem Nösel Milch gut ausquellen und dann wieder etwas verkühlen. Hierauf werden sieben Eidotter zu vier Loth Butter gequirlt, oder in einem Reibeasch gut abgerührt, eine Citrone auf Zucker abgerieben, und zwei geriebene Semmel dazu gethan. Das Weiße von sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen und auch dazu gerührt. Wenn Alles gut unter einander gequirlt ist, so thut man endlich den Reis nebst ein wenig Salz dazu, rührt es nur ganz behutsam unter einander (damit der Reis nicht zerrührt wird) und bäckt den Eierkuchen, wie die ersten, in einem Tiegel oder einer Pfanne.

Man nehme 65 g Reis auf 1/2 l Milch. Der Reibeasch ist eine einfache, meist irdene Schüssel.

Eierkuchen mit Möhren
(1838)

Man nehme zwei rein abgeputzte Möhren, reibe sie auf dem Reibeisen bis auf den Kern ab, reibe ferner drei Semmeln und die Schale von einer Citrone dazu, quirle fünf Eier nebst einem Löffel Mehl recht klar und rühre es mit dem Obigen gut unter einander; zuvor aber muß man noch etwas zergangene Butter darunter gethan haben. Nunmehr setzt man Butter in einem Eierkuchentiegel übers Feuer, schüttet das Eingerührte dazu und läßt den Kuchen zugleich auf beiden Seiten backen. Beim Auftragen bestreut man ihn noch mit Zucker und Zimt.

Saure Eier
(1838)

Man setzt Wasser in einem Tiegel übers Feuer, salzt es ein wenig, nimmt soviel Eier, als man nöthig hat, zur Hand und schlägt eins auf einmal in das kochende Wasser. Man kann auch einige zugleich kochen; doch muß man mit einem Löffel verhindern, daß sie nicht an einander kommen, sondern jedes für sich bleibt. Ist das Weiße außenher hart, so hebt man eins nach dem andern mit dem Schaumlöffel heraus in eine Schüssel, nimmt ein halbes Bierglas Weinessig, quirlt zwei Eier und einen halben Löffel Mehl hinein, gießt kochende Fleischbrühe hinzu, läßt sie unter beständigem Quirlen am Feuer etwas anziehen und richtet diese Brühe über die Eier an. Man kann sie auch mit Zucker versüßen.

Eierkäs (Eierzieger)
(1884)

Acht ganze Eier werden mit 3/4 Liter (1 1/2 Schoppen) kalter Milch, einigen Tropfen Citronensaft, 16 Gramm (1 Loth) Zucker und unbedeutend wenigem Salz, mit einer Rute gut verschlagen, dann mehrere male durch ein Haarsieb passirt und nun auf schwachem Feuer solange gerührt, bis sie anfangen zu gerinnen. Sie werden sogleich vom Feuer genommen, noch eine Minute fortgerührt und in die eigens dazu bestimmten Eierkäsformen gegossen und kalt gestellt. Nun wird eine Vanillesauce gemacht und gleichfalls kaltgestellt, im Sommer auf Eis. Beim Anrichten wird der Eierkäs auf die bestimmte Schüssel gestürzt und mit der Sauce begossen.

Columbus Eier
(ca. 1850)

10 hartgekochte, halbierte Eier, erhalten statt der Dotter eine Fülle von feingewiegten Fleischresten, vermischt mit 6 Eidottern, Schnittlauch (fein gehackten Morcheln), Sardellen, Essig und Salz. Sodann legt man die gefüllten Eier zusammen, als wären sie ganz, schneidet ihnen das Spitzchen ab und stellt sie nach Columbus-Art aufrecht in die Schüssel; man verziert sie mit Kressesalat und Radieschen und überstreut die Eier mit feingehacktem Schinken. Aus den übrigen vier Dottern, etwas Mostrich, Salz und Citronensaft, rührt man eine pikante Sauce und reicht sie dazu.

Verwenden Sie 100 g Fleischreste.

Eier im Schlafrock
(1881)

Aufgeschlagene Eier kocht man in Salzwasser und gibt sie, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann bestreicht man Stückchen von Oblaten mit Eiklar, und gibt auf jedes 1 Löffel voll kaltes Ragout nach Belieben und ein Ei, schlägt die Ecken über dieser Fülle zusammen, paniert und bäckt sie in Schmalz.

Sollten Sie keine Oblaten bekommen, so backen Sie sehr dünne Eierkuchen (Crêpes).

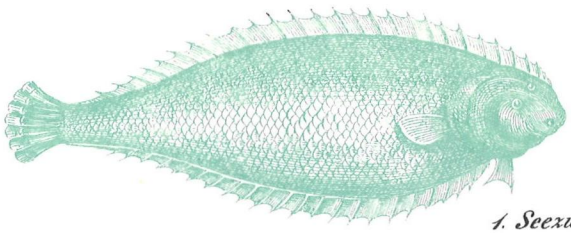
Eierspeise mit Trüffeln und Lachs
(1850)

Eine Trüffel und zehn Deka geräucherten Lachs, würfelig geschnitten, dünstet man mit Butter und gibt Fleischextrakt dazu, sprudelt dann 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel voll Obers, Salz und Pfeffer ab, rührt es in 5 Deka heiße Butter und mischt, wenn es dicklich wird, das Geschnittene dazu. Man häuft die Speise in Muscheln auf und serviert sie schnell.

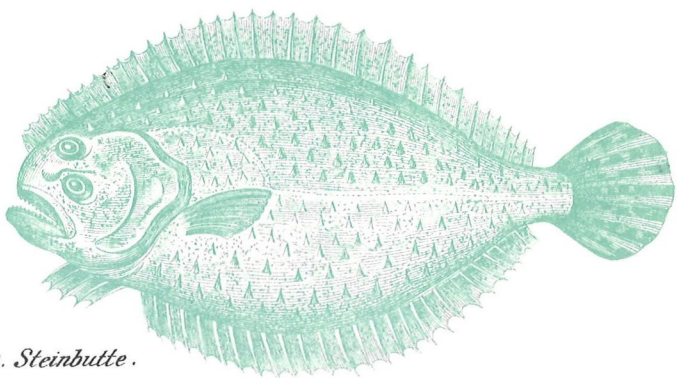
Obers ist der österreichische Ausdruck für Schlagsahne. 5 Deka = 50 g Butter, 10 Deka = 100 g Räucherlachs. Fleischextrakt erhalten Sie im Feinkostgeschäft.

VIERTE ABTHEILUNG

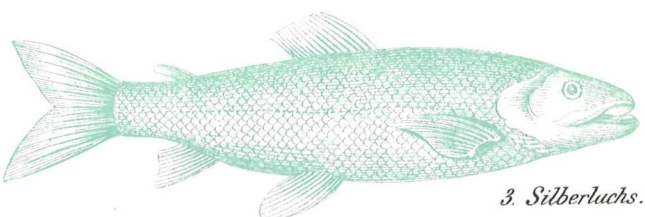
Fiſche



1. Seezunge.



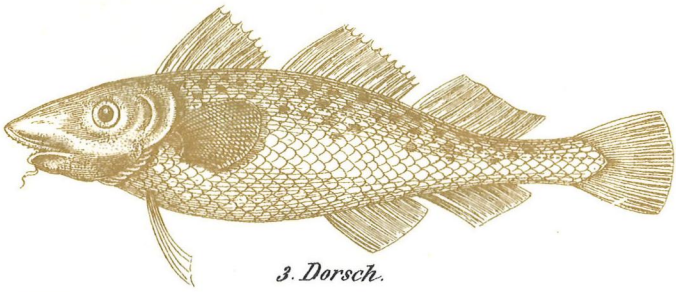
2. Steinbutte.



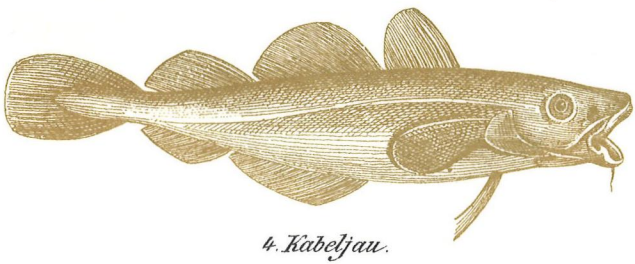
3. Silberluchs.

1. Aal.

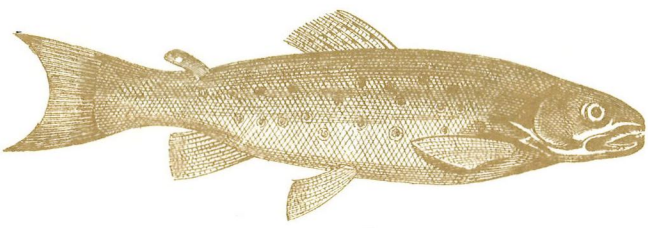
2. Neunauge.



3. Dorsch.



4. Kabeljau.



5. Forelle.

Allgemeine Regeln über das Vorrichten der Fische

Die Flußfische können nur frisch verwendet werden, und dient als sicheres Erkennungszeichen, daß die Augen glänzend sind und die Kiemen eine frische, rote Farbe haben; sind die Augen trübe und die Kiemen blaß, so verwende man diese Fische keinesfalls. Um den Fisch zu töten, schlitze man mit einem scharfen Messer den Schwanz 2 cm lang auf und schlage mit einem schweren Gegenstand (vielleicht Pfundstück) den Fisch auf den Kopf; sodann schuppe man diejenigen Fische, bei denen das Schuppen unumgänglich nöthig ist, vom Schwanze aufwärts auf beiden Seiten, schneide den Bauch vom Schwanze bis zum Kopfe auf, nehme den Fisch vorsichtig aus, damit die Galle nicht platzt, und entferne dieselbe von der Leber; letztere von Flußfischen wird gern gegessen, während die von Seefischen kaum genießbar ist. Man schneide den Fisch in passende Stücke, Karpfen und Steinbutt werden in der Mitte auseinander gespalten. Hat man Fische, die sich schwer schuppen lassen, so ziehe man dieselben nur einmal durch kochendes Wasser, aber nur einen Moment, da sonst das Fleisch sehr leicht von den Gräten fallen würde. Bei Seefischen ist zu empfehlen, dieselben eine Nacht mäßig gesalzen stehen zu lassen; bei Flußfischen ist aber die möglichst schnelle Verwendung gleich nach dem Schlachten derselben vorzuziehen. Hat man nun die Fische gut gesäubert und in Stücke geschnitten, so lege man dieselben in scharfes Salzwasser, wo sie schon nach 1–2 Stunden genügend gesalzen sind. Sodann setze man die Fische mit kochendem Wasser aufs Feuer, thue ein wenig Salz, auch etwas Essig hinzu, wonach die Fische ein recht festes Fleisch bekommen, und lasse sie garkochen. Wenn die Gräten oder Flossen sich lösen, so ist dies das beste Erkennungszeichen, daß die Fische gar sind. Man muß sich stets zur Regel machen, die Fische gleich nach dem Garwerden zu servieren, weil sie sonst an Wohlgeschmack verlieren. Die Aale werden mit dem Kopf auf einen festen Haken oder Nagel gehängt, sodann mit dem Messer ein Schnitt um den Kopf in die Haut gethan und dieselbe mit einem Male abgezogen; jetzt wird der Aal ausgeweidet, sauber gewaschen, in Stücke geschnitten, gesalzen und einige Stunden hingestellt. Beim Kochen sämt-

licher Fische bildet sich mehr oder weniger Schaum, wobei man ja nicht versäumen darf, denselben sorgfältig abzufüllen.

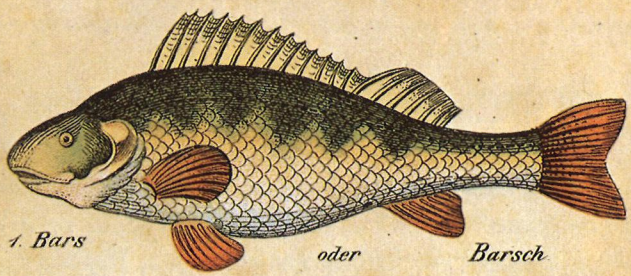
Salmen mit Fasche und Trüffeln

(Frankfurter Kochbuch, 1884)

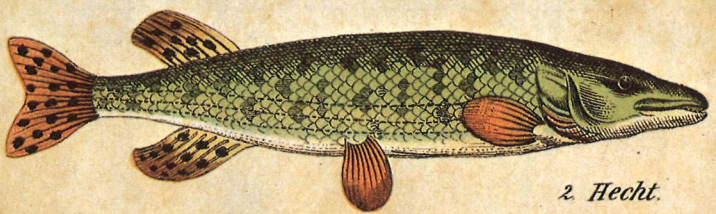
Nachdem der Salmen ausgenommen und geschuppt ist, wird er gehäutelt und auf einen stark mit Butter bestrichenen Platfond gelegt. Er wird nun überall fingerdick mit Hechtfasche bestrichen (siehe rechts), die Oberfläche wird mit einem, in warmes Wasser getauchten Messer geglättet und mit Eiern angestrichen, dann mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, Schuppen bildend, dicht belegt. Während der Zeit muß das Wurzelwerk, eine starke Hand voll zusammengebundener Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine große Zwiebel, 1/2 Citrone und eine gelbe Rübe, alles in Scheiben geschnitten, ein Eßlöffel voll ganzer weißer Pfeffer, die Hälfte soviel Gewürznelken, mit einem Teil guten Weinessig und drei Teilen Wasser und einigen Händen voll Salz gekocht, das Wurzelwerk also mit zwei bis drei Flaschen Champagner gekocht werden, der nun kochend heiß, durch ein Haarsieb an den Salmen gegossen wird, der alsdann mit mehreren, dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und in einem abgekühlten Ofen, zwei Stunden gedämpft wird. Der Salmen wird nun mit der größten Vorsicht auf die passende Schüssel gelegt und ringsum mit schön weißen Schnitten von Hecht eingefaßt. Die Hechtschnitten werden mit Austernsauce (siehe Seite 67) begossen.

Beim Platfond handelt es sich um ein Randblech. Sie können aber auch eine feuerfeste Form mit Deckel verwenden. Das Wurzelwerk besteht aus Sellerie, Zwiebel, Petersilienwurzel, Porree und der schon erwähnten Möhre. Anstelle von Papier kann Alufolie verwendet werden.

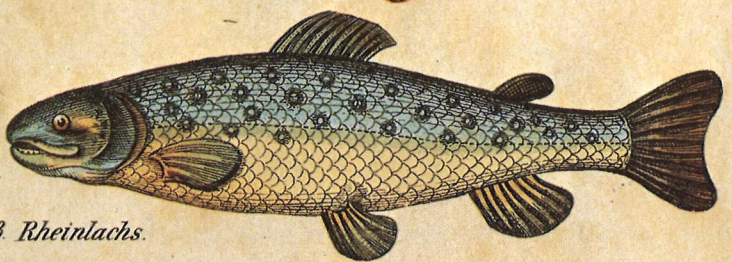
FISCHE.



1. Bars *oder* *Barsch*



2. Hecht.



3. Rheinlachs.

4. Karpfen.

5. Weller oder Wels.

Hechtfasche
(1884)

20 Gramm rohes Hechtfleisch, ohne alle Haut und Gräten, wird fein gestoßen, dann während des Stoßens mit 90 Gramm Butter und 75 Gramm eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrot (Semmel) gut vermengt, mit 3 Eiern gebunden, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feiner Petersilie gewürzt und durch ein grobes Sieb getrieben. Man kann auch statt der frischen Butter Sardellen- oder Krebsbutter nehmen, das Verhältnis bleibt sich gleich, nur bleibt dann bei der Krebsbutter die Petersilie weg.

Aal blau zu sieden
(1838)

Dieser muß auf folgende Art behandelt werden. Man hält ihn mit einem schlechten, jedoch reinlichen Tuche oben am Kopfe und reibt ihn mit Salz gut ab; dann schneidet man Kopf und Schwanz, weil beide nicht viel zu gebrauchen sind, sogleich ab, dann theilt man den Aal in gehörige Stücke und wäscht ihn mit frischem Wasser gehörig ab. Hierauf setzt man in einem Fischkessel Wasser über, thut eine Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, Citronenschale und gehöriges Salz hinein, bläuet den Aal mit ein wenig warmem Weinessig und sticht mit einer Gabel hin und wieder in die Haut desselben, damit sie beim Sieden nicht aufspringt. Wenn das dazu bereitete Wasser etwas heiß ist, so thut man den Aal hinein und läßt ihn eine viertel Stunde sieden; dann hebt man ihn vom Feuer, gießt sogleich ein halb Bierglas kalten Essig darüber, deckt einen Bogen Papier darauf (damit der Brodem beisammen bleibt) und läßt ihn so zugedeckt noch ein Weilchen stehen. Beim Anrichten belegt man ihn mit ausgezackten Citronenscheibchen und trägt ihn mit Weinessig und Citrone auf.

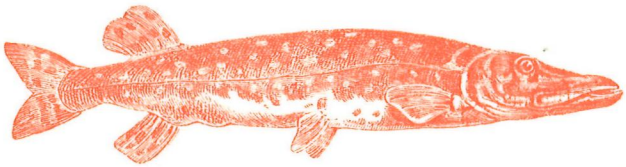
Aalfilets mit Pimentsauce
(1892)

Ein Gericht, welches man in den feinen Restaurants in Amerika häufig zu essen bekommt. Man bereitet Aal-Filets indem man einen abgezogenen Aal der Länge nach spaltet, von der Mittelgräte befreit und mit Weißwein, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und Petersilie weichkocht, dann ablaufen läßt, in Streifen schneidet, in zerlassene Butter taucht und auf dem Rost brät, worauf man sie mit der Brühe, worin sie gekocht haben und die noch stark mit Piment gewürzt wird, übergießt.

Gespickter und glasierter Hecht mit Austernsauce
(1884)

Nachdem der Hecht gehäutelt ist, wird er auf dem Rücken stellenweise gespickt, so daß, wenn er handbreit gespickt worden, ein ebenso großer Raum ungespickt bleibt. Der Hecht kommt nun auf den Bauch in eine passende Pfanne zu liegen, das Wurzelwerk, nebst 250 Gramm Butter, 1 Flasche roten Wein und einem Löffel voll Jus wird dazugegeben, stark mit Salz bestreut und im Ofen, unter öfterem Begießen, 3/4 Stunden gedämpft; einige Minuten vor dem Garwerden wird das Gespickte mehreremal mit warmem Fischsaft bestrichen, der Fisch wird alsdann vorsichtig angerichtet, mit Citronenscheiben belegt, mit ganzer Petersilie oder mit kleinen gebackenen Fischen umkränzt. Eine Austernsauce wird extra mitserviert.

Man kann auch Oyster-Sauce verwenden, die man in Feinkostgeschäften erhält.



Auſternſauce
(1884)

Zwei Dutzend Austern, die aus ihren Schalen genommen sind, werden mit ihrem Saft in einer Kasserolle einmal aufgekocht, dann auf ein Haarsieb geschüttet und die Bärte davon abgemacht. Man gibt hierauf die Austern, samt dem abgelaufenen Satz, in eine kleine Kasserolle und vermengt sie mit einem halben Löffel voll kräftiger, legierter Sauce, die jedoch dicker wie gewöhnlich gehalten sein muß. Das Ganze wird mit Citronensaft und einem Theelöffel voll englischer Sardellenessenz gewürzt.

Karpfen in Weißbier
(1838)

Man thut allerhand Wurzelwerk in einen Topf, gießt eine Kanne gutes Bier dazu, salzt es und läßt es eine Weile stehen, thut eine zerschnittene Citrone, etwas Kardamomen und ein wenig Salz noch hinein. Wenn es bald anfängt zu kochen, wird der Karpfen mit einem Tuche wieder rein abgewischt und nebst dem Gebinde in dem kochenden Weißbiere gut gesotten. Beim Anrichten begießt man ihn mit Butter und belegt ihn mit Citronenscheiben. Man muß sich wohl vorsehen, daß das Weißbier nicht überschießt, da es dies sehr schnell thut; auch muß es gut abgeschäumt werden.

Das Wurzelwerk besteht aus Sellerie, Möhre, Zwiebel, Porree (Lauch) und Petersilienwurzel. 1 Kanne = 1 l Weißbier (Weizenbier, obergäriges, kohlensäurereiches Bier).

Stockfiſch mit Schotenerbſen
(Leipzig, 1838)

Wenn der Stockfisch schön weiß ausgewässert hat, so setzt man ihn mit kaltem Flußwasser ans Feuer, läßt ihn da nur so lange stehen, bis sich ein weißer Schaum zeigt, dann gießt man dieses Wasser wieder ab und noch einmal frisches darauf. Sobald er anfängt weißen Schaum zu bekommen, hebt man ihn schnell vom Feuer, gießt das Wasser ab und läßt ihn etwas verkühlen. Bis zum Kochen darf er garnicht kommen, sonst wird er gleich hart. Nun schüttet man ihn auf eine Schüssel und macht die Gräten alle sauber heraus. Währenddessen werden die Schotenerbsen für sich allein in Fleischbrühe weich gekocht, mit geriebener und in Butter geschmorter Semmel abgerührt, und dann, wenn sie mit dieser wieder aufgekocht haben, wird der Stockfisch hinzu gethan und gleich angerichtet; denn kochen darf er auch mit den Schotenerbsen nicht.

Polniſche Heringe
(1838)

Man wässert Heringe (Milchner) zwei Tage in Wasser; alsdann werden sie rein abgewaschen, die Milch davon rein herausgedrückt, und 24 Stunden noch in ordinäre Milch gelegt. Nun nimmt man kleingeschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer und Citronenscheiben, belegt den Boden eines steinernen Topfes damit, legt eine Schicht Heringe, welche man rein hat ablaufen lassen, darauf und fährt abwechselnd so fort, bis der Topf voll ist. Alsdann quirlt man die Milch von den Heringen mit soviel Weinessig, als nöthig ist dieselben im Topfe zu bedecken, und gießt es alsdann darauf. Beim Auftragen kann man sie noch mit Kapern belegen.

Milchner ist der männliche Fisch, dessen Hoden zur Laichzeit mit milchartiger Samenflüssigkeit (Milch) gefüllt sind.

Ein Stockfisch-Gedicht
(1892)

Willst weiße Stockfisch auf den Tisch,
So siede gleich mit Salz den Fisch;
Doch nur bis man auf fünfzig zählt,
Sonst ist der ganze Witz verfehlt.
Gieß's Wasser ab, zieh' d'Gräte aus,
Schneid' Zwiebel, Petersilien klein, –
Sardellen, harte Eier d'rein,
Kappern und Citronenschalen,
Muskat und Pfeffer fein gemahlen.
Streu' etwas feine Brösel d'rauf
Und leg die Fische oben d'rauf.
Du mußt mit allen diesen Sachen
Gelegweis immer fort nun machen;
Doch oben lege Butter an
Und gieß' ein wenig Fleischbrüh' d'ran.
Das Ganze setz' auf Kohlen,
Der Aufsicht anbefohlen.

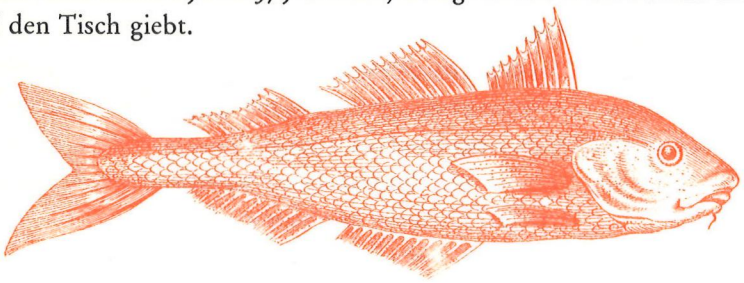
Karpfen mit Häring gebraten
(1892)

Thue in einen Tiegel ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Citronenscheibe, dämpfe den in Stücke zerschnittenen und gesalzenen Karpfen. Nach einer viertel Stunde thut man etwas weißen Wein, etwas Wasser nebst einem halben, ausgegräteten feingewiegten Häring bei und läßt Alles zusammen noch einigemale aufkochen.

¼ l Wein, ¼ l Wasser.

Hecht mit Meerrettich auf Schlesische Art
(1892)

Ein großer, gesäuberter und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man eine halbe Stunde mit Salz bestreut stehen läßt, dann abtrocknet, in Salzwasser mit einer Zwiebel, wenig Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern garkocht, in eine tiefe Schüssel legt, mit geriebenem Meerrettich und darüber mit geriebener Semmel dicht bestreut, dann mit sehr reichlicher hellbraun gemachter Butter (je nach der Größe des Fisches 250 bis 375 Gramm) übergießt und nebst Salzkartoffeln auf den Tisch giebt.



Fischpudding
(1892)

Man nehme 1 1/2 kg Fisch, am besten Weißfische und wenn sie gereinigt, ausgenommen, abgehäutet und entgrätet sind, so hacke man sie mit 1 Zwiebel und etwas Petersilie sehr fein; rühre 125 g Butter zu Schaum, schlage 6 Eier eins nach dem andern hinein und verrühre sie wohl, gebe den gehackten Fisch dazu und gebe nach und nach unter beständigem Rühren, welches wohl 1/2 Stunde dauern mag, etwa 3/4 l Milch daran, füge zuletzt noch eine handvoll geriebenes Weißbrot, ziemlich viel Salz und etwas Muskatnuß hinzu, fülle es in die mit Butter gut ausgestrichene Puddingform, backe den Pudding 1 Stunde im Backofen und serviere ihn vorzugsweise mit Feldsalat oder auch mit einer pikanten Sauce.

Bei der Mengenangabe 1 1/2 kg handelt es sich um den noch nicht ausgenommenen Fisch mit Kopf. Zur Abkürzung der Zubereitungszeit können Sie den Fleischwolf und zum Rühren die Küchenmaschine verwenden.

Hering-Rouladen oder Berliner Rollmöpse
(1892)

Man nehme dazu die größten Heringe, wasche sie gründlich, wässere sie einen Tag in öfter erneuertem Wasser und lege sie dann ebensolang in Milch; reiße sie in der Mitte, der Länge nach durch, schneide Kopf und Schwanz ab, entgräte sie sorgfältig und putze sie sehr rein. Hiernach wiege man einige Zwiebeln recht fein, lege etwas davon auf die innere Seite jeder Heringshälfte und auch einige Kapern, rolle sie auf und befestige sie mit einem Holzspießchen; lege sie mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und Gewürz- und Pfefferkörnern in einen Steintopf und übergieße sie mit abgekochtem, erkaltetem Essig. Auf andere Art belegt man die Rouladen mit in Pfeffer getauchten Zwiebelscheiben, bestreicht sie mit den in Essig ganz dick verrührten und durch ein Sieb gegebenen Milchnern und gießt den Essig lauwarm darüber. Beide Sorten sind erst nach 6 Tagen zum Genusse fertig.

Fischbrühe

Man nehme 1 l Wasser, 1/3 l Essig, 1 Möhre und 1 große oder 2 kleine Zwiebeln, beides zerschnitten, 1 Lorbeerblatt, 1/2 Theelöffel Pfefferkörner, 2 Gewürznelken und Salz, lasse es 1/4 Stunde kochen und seihe es durch. Wo die Brühe über den Fisch gegossen werden soll, da kann man sie auch gleich darüberseihen und wenn man sie zu blau abzusiedenden Fischen braucht, so darf man nicht so viel Essig nehmen, weil sie schon vorher mit Essig übergossen worden sind. Diese Brühe dient zum Abkochen fast aller Fische, insofern nicht Salzwasser vorgeschrieben ist.

Hummer
(1891)

Man muß mit einem zugespitzten Hölzchen die Öffnung des Hummers verschließen, weil er sonst zuviel Wasser einzieht, gibt ihn dann in sprudelnd kochendes, gut gesalzenes Wasser und löscht zugleich ein glühendes Eisen darin ab, wiederholt dies nach einigen Minuten, läßt den Hummer nun, je nach seiner Größe, 1/4, 1/2, 3/4 Stunde kochen und, soll er kalt gegeben werden, in seiner Brühe erkalten, wird jedenfalls aber, kalt oder warm, mit einem Tuch abgetrocknet und hierauf mit einem in feines Öl getauchten Läppchen oder einer Speckschwarte abgerieben, daß er eine recht glänzend rote Farbe bekomme.

Beim Servieren theilt man ihn mit Messer und Hammer der Länge nach in 2 Theile und auch wohl noch der Breite nach in kleinere Stücke und knickt die Scheren ein; soll er jedoch als Zierde auf die Tafel gesetzt werden, so muß man ihn ganz aufstellen und erst beim Gebrauche auf einem Nebentische zerlegen lassen; immer aber wird er auf einer zierlich gebrochenen Serviette angerichtet, mit Petersilie garniert und entweder warm

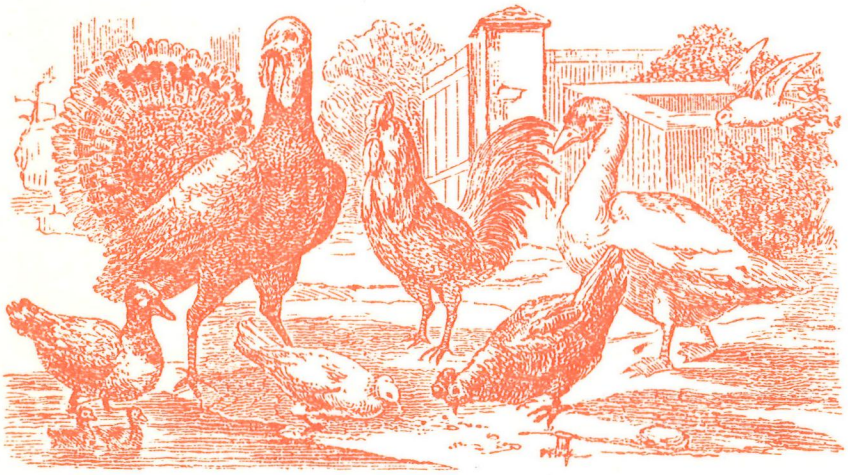
(nach der Suppe) mit frischer harter Butter und Zitronenvierteln serviert, oder kalt, mit Essig und Öl oder mit einer kalten pikanten Sauce; erhält man den Hummer schon gekocht, so muß man sich von seiner Güte und Frische überzeugen, indem man ihn zwischen Schweif und Oberleib etwas auseinanderbiegt und den Geruch entscheiden lässt, auch am Schweife etwas zieht; wenn dieser schwer nachgibt und sich wieder zurückzieht, so ist der Hummer frisch, auch muß ein guter Hummer recht schwer sein.

Bitte geben Sie den Hummer mit dem Kopf voraus ins kochende Wasser.

Krebse

Man werfe die mit einem Handbesen in kaltem Wasser rein gemachten Krebse in stark kochendes Wasser um sie schnell zu töten, doch nicht zuviele auf einmal, damit das Wasser rasch wieder koche und sie rasch töte

und wenn nun alle Krebse etwa 1 Minute gekocht haben, so kocht man sie dann erst vollends in kochendem Salzwasser, dem man 1 Glas weißen Wein oder einen Guß Essig, und etwas Petersilie beifügen kann, auf starkem Feuer etwa 10 bis 15 Minuten, richte sie über eine Serviette gehäuft an, umlegt sie mit Petersilie und schönen Sellerieblättern und gibt sie meistens warm, mit frischer, harter Butter dabei. Zum Servieren der Krebse hat man aber auch pyramidenförmige Aufsätze von Blech, an welche man die Krebse mit den Schweifen so dicht wie möglich aufhängt und dazwischen mit Feldsalat und Petersilie garniert, um das Blech zu verdecken; oben darüber wird dann noch ein Krebs gelegt und wenn es recht hübsch sein soll, mit einem Silberspießchen festgesteckt.



FÜNFTE ABTHEILUNG

Geflügel und Wildgeflügel

Gänſeklein mit ſchwarzer Brühe zu kochen (Gänſeſchwarz)

(Leipzig, 1838)

Zum Gänseklein gehört der Kopf, der Hals, die Flügel, die Füße und der Magen. Die Leber, wenn sie schön ist, wird apart zubereitet. Man schneidet den Hals in zwei oder drei Theile, hackt den Schnabel vom Kopfe ab, sticht die Augen aus und brühet Alles nochmal besonders ab; dann wird es mit dem Übrigen in gesalznem Wasser zugesetzt und so lange gekocht, bis der Magen weich ist. Die schwarze Brühe macht man auf folgende Art. Man nimmt das von der Gans aufgefangene Blut, quirlt es noch einmal und gießt es durch den Durchschlag; dann thut man für einen Groschen (!) geriebenen Pfefferkuchen hinein, gießt von der Brühe, in welcher das Gänseklein gekocht hat, so viel dazu, als nöthig ist, setzt es zum Feuer und läßt es unter beständigem Quirlen ankochen, thut dann noch etwas gestoßene Nelken hinein und richtet sie übers Gänseklein an; zuvor aber muß man kosten, ob sie herzhaft ist; sonst gießt man noch ein wenig Weinessig, mit Zucker versüßt, dazu. Man kann auch noch überdies Klöse kochen und zu dem Gänseklein legen.

Sie benötigen das Gänseklein von einer Gans. Die Kochzeit beträgt dafür ca. 45 Minuten. »Für einen Groschen« Pfefferkuchen sind ca. 75 g.

Gänſeleber gut zuzubereiten

(1838)

Die Leber wird, wann sie aus der Gans genommen ist, gut abgewaschen, warme Milch darauf gegossen und mit Pfeffer bestreut. So läßt man sie zwei Tage stehen; doch muß den zweiten Tag andere Milch darauf gegossen werden. Wenn man sie zum Speisen zurichten will, so muß die Milch wieder rein davon abgewaschen werden. In einen kleinen Schmortiegel

thut man ein Stück Butter, ein paar Scheiben Zwiebel und Citronenschale, auch zwei ganze Nelken, legt die Leber darauf, deckt sie zu und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer dämpfen, bis sie gut ist. An die Brühe drückt man noch etwas Citronensaft und streut ein wenig geriebene Semmel dazu: vorher muß man aber die Butter von der Brühe schöpfen.

Gänseleberwurst

(Frankfurt, 1884)

Zur Gänseleberwurst werden nur die kleineren und rot aussehenden Lebern verwendet. Auf ein Kilogramm Gänseleber nimmt man ebensoviel Schweinsleber, ferner 1/2 Kilogramm frischen und abgekochten Speck, in äußerst feine Würfel geschnitten, ebensoviel gedämpfte und in etwas dikkere Würfel geschnittene Gänseleber, 250 Gramm gereinigte und gleichfalls in kleine Würfel geschnittene Trüffeln, sowie zwei Eßlöffel voll feingeschnittene, in Butter weich und weiß gedämpfte Zwiebeln oder Schalotten. Die Lebern werden fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Muskatnuß und Nelken zu pikantem Geschmacke gewürzt, alsdann werden die Trüffeln, der Speck, die Gansleber und die Zwiebeln darunter gearbeitet. Diese Masse füllt man in nicht zu dünne Rindsdärme (sogenannte Mitteldärme), unterbindet solche zu passenden Würsten, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie langsam kochen bis zum Garwerden, was man daran erkennt, daß, wenn in die Wurst gestochen wird, ein wasserheller kleiner Tropfen Saft entquillt. Ist dieser Fall eingetreten, so wird die Wurst herausgenommen und zum Abkühlen aufgehängt. Beim Gebrauch wird sie in dünne Scheiben geschnitten und mit Petersilie garniert. Will man die Wurst längere Zeit aufbewahren, so ist es notwendig, daß sie 12 bis 14 Stunden in warmem Rauch geräuchert wird. Noch bleibt zu bemerken, daß die Därme nur dreiviertels voll gefüllt und während dem langsamen Kochen mehrmals durchstochen werden müssen.

Gefüllte Tauben zu bereiten

Man macht die Tauben rein und sieht beim Ausnehmen besonders darauf, daß die Kröpfe nicht zerrissen werden; dann wäscht man sie rein aus und läßt das Wasser wieder ablaufen. Zur Fülle für fünf bis sechs Tauben nimmt man zwei Obertassen Sahne, quirlt ein ganzes Ei und von zweien die Dotter hinein; nimmt dann von Allen Leber und Magen, wiegt sie nebst ein paar Schalotten recht klein und reibt zwei Semmel dazu, läßt es ein wenig in Butter schmoren, rührt die eingequirlte Sahne dazu und füllt die Tauben damit; heftet sie wieder ein wenig zu, damit die Fülle beisammen bleibt, und bratet dann die Tauben in einer Pfanne in Butter. Will man noch Fülle darüber machen, so müssen die Tauben dennoch vorher in Butter gebraten werden. Während dem quirlt man noch sechs Eier, einen Löffel Mehl, zwei geriebene Semmeln nebst etwas Salz und Muscatenblüthe in eine Kanne Milch wohl zusammen; wann nun die Tauben in der Pfanne anfangen gelb zu werden, so wird das Gequirlte hinzu gegossen, und so Alles noch recht schön gelbbraun gebacken.

Lerchen zu braten
(1838)

Die Lerchen werden behutsam gerupft, vom Kopfe die Haut mit den Federn abgezogen, unten eine kleine Öffnung gemacht, die Gedärme mit einem Häkchen (wozu man in der Geschwindigkeit nur eine große Stecknadel an der Spitze krummbiegen darf) sauber ausgezogen – denn mit dem Finger wird die Öffnung zu groß, und die Lerche dadurch unansehnlich – alsdann werden sie abgewaschen, in ein Geschirr gelegt, und das Wasser rein davon abgegossen. Zu einem Mandel Lerchen setzt man neun bis zehn Loth Butter in einen Tiegel über Kohlenfeuer; sobald nun diese wie Schaum in die Höhe steigt, werden die Lerchen nach einander, mit der Brust zuerst, in die Butter gelegt, und wann selbige, doch nicht zu ge-

schwind, auf der Brustseite schön blaßgelb gebraten sind, wendet man sie auf die andere Seite, und sobald sie auch auf dieser anfangen gelb zu werden, nimmt man sie schnell aus der Butter und trägt sie zum Speisen auf; denn bleiben sie in der Butter, so zieht sich dieselbe in die Lerchen. Die Butter kann man zum weiteren Gebrauche aufbewahren.

Dieses Rezept haben wir der Originalität und Vollständigkeit wegen aufgenommen. Im 19. Jahrhundert galt es als Delikatesse. Singvögel sind heute bei uns geschützt.

Eskalopp von Wachteln

(1884)

Von flammierten und ausgenommenen Wachteln werden die Brüstchen ausgelöst, gehäutelt und in eine mit Butter bestrichene Schwungkasserolle eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem, mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und einstweilen an einen kühlen Ort gestellt. Aus den Gerippen wird eine Brühe gezogen, die dann, nach ihrem Durchseihen, mit der nötigen braunen Sauce und etwas rotem Wein, auf starkem Feuer, bis zur gehörigen Dicke eingekocht wird. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf starkes Feuer gestellt, nach 2 Minuten umgewendet, welches sehr schnell geschehen muß; sie werden hierauf noch 1 1/2 Minuten gebraten; die Butter wird nun abgeschüttet, die Brüstchen werden mit der Sauce begossen, einmal aufgekocht und angerichtet. Die Sauce wird mit Citronensaft und etwas Fleischextrakt gehoben, dann durch ein Haarsieb gepreßt und über die, in eine bordierte Schüssel angerichteten Brüstchen gegossen. Dass diese Schüssel zu einer der ausgezeichnetsten in der Kochkunst gehört, wird jedermann gleich einsehen, denn abgesehen von der Seltenheit (denn um nur einigermaßen eine Schüssel von einigem Ansehen zu erhalten, sind wenigstens dreißig Wachteln notwendig, die durchaus keinen hautgoût haben dürfen), und durch den Zusatz von Trüffeln und Champignons, sowie etwas Madeirawein, wird dieses Gericht zu einem der Köstlichsten gesteigert.

Eskalopp = kleines Schnitzel. Flammiert = gerupft und abgeflammt. Dieser Vorgang wird in Grundkochbüchern erläutert. Ihr Händler wird Ihnen diese Arbeit sicher gerne abnehmen.

Ungariſches Pökelhuhn
(1850)

In eine Kasserolle gibt man zehn Deka würfelig geschnittenen Speck, läßt ihn am Feuer bis er glasartig aussieht und gibt dann zwei Häuptel feingeschnittene Zwiebel, die man gelb anrösten läßt, 1 Löffel voll Paprika, dann 2 geputzte, in Vierteln geschnittene Hühner, drei Stück rohe, halbierte Paradiesäpfel oder drei Eßlöffel voll Paradiesäpfelmarmelade und, wenn man will, 4 große, von den Kernen befreite Paprika dazu und läßt alles zusammen zugedeckt verdünsten. Dann gibt man 1/4 Liter Suppe darauf und läßt die Hühner weichdünsten. Serviert werden sie mit Nockerln, Reis oder Nudeln.

100 g Speck, 2 mittelgroße Zwiebeln. Paradiesäpfelmarmelade = Tomatenmark.

Gedämpfte junge Hühner mit Citronenſauce
(1838)

Die Hühner werden schön weiß zugerichtet und eine Stunde eingewässert. Nun läßt man in einer Kasserolle Butter braun braten, legt die Hühner hinein und dämpft sie auf beiden Seiten braun. Man muß gleich ein gutes Stück Butter dazunehmen, damit man nichts nachzugießen braucht, weil dadurch die Hühner zu weich und nicht braun werden würden. Sind sie gar und braun, so nimmt man sie heraus, gießt die Butter ab, behält aber in der Kasserolle soviel zurück, daß man etwas Mehl darin braun rösten kann. Wenn Letzteres geschehen, drückt man den Saft einer Citrone hinzu, thut Citronenscheiben, Citronenschale und Salz daran und gießt etwas Brühe oder Wasser dazu; hiervon kocht man eine kurze dickliche Sauce, legt die Hühner hinein, läßt sie noch einmal damit aufkochen und richtet es zusammen an. Auch kann man die Hühner erst in Mehl umwenden und dann in der Butter braun dämpfen.

»Weiß zugerichtet« heißt, daß die Hühner vom Federkleid befreit, ausgenommen und gesäubert sind.

Gedämpfte junge Hühner mit Sardellensauce
(1838)

Die Hühner werden wie die vorigen gedämpft. Dann füllt man einen Theil der Butter ab, gießt dagegen etwas gute Fleischbrühe dazu, thut Salz, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter daran und läßt es gut kochen. Zuletzt gibt man noch einige kleingehackte Sardellen hinzu. Beim Anrichten gießt man die Sauce erst durch einen Durchschlag.

Feldhühnerkuchen mit Gelee
(Pain de perdrix à la gelée)
(1884)

Zuerst wird eine Feldhühnerfasche bereitet, wie folgt: Das von allen Knochen, Fasern und aller Haut entblößte rohe Fleisch von drei bis vier großen und sehr frischen Feldhühnern wird, wenn es 250 Gr. Fleisch ist, mit ebensoviel frischem Speck, sehr fein gehackt, dann in einen Mörser gethan und während dem Stoßen, unter öfterem Untereinandermischen, mit Salz, weißem Pfeffer, einer kleinen Messerspitze voll rotem Pfeffer, einem Eßlöffel voll feingeschnittener und in Butter weichgedämpfter Schalotten, mit 60 Gr. Sardellenbutter, etwas geriebener Muskatnuß und Gewürznelken, fein gestoßenem Thymian und Majoran und der äußerst dünn abgeriebenen Schale einer halben Citrone gewürzt. Keines der angegebenen

Gewürze darf im Geschmacke vorherrschen, ausgenommen der Pfeffer. Nun wird gesalzene und gekochte Ochsenzunge und reingeschälte Trüffeln, von jedem ungefähr 180 Gramm in kleine Würfel geschnitten, die, nebst zwei Eßlöffel voll kalter, brauner Sauce und einem ganzen Ei, unter die Fasche verrührt werden. Wenn alles gut unter einander vermischt ist, wird die Fasche in eine mit dünnen Speckplatten ausgelegte runde, glatte Form gefüllt, mit Speckplatten bedeckt und im Ofen, ungefähr 2 Stunden lang »au bain Marie« (im Wasserbad) gebacken, alsdann kaltgestellt. Den andern Tag wird die Form einige Minuten in heißes Wasser gehalten, sie wird dann mit einem reinen Tuche abgeputzt und der Kuchen vorsichtig gestürzt. Der Speck, sowie das daran klebende Fett wird hinweg genommen, der Kuchen überall mit lauwarmer Glace (Fleischsaft) bestrichen, auf die passende Schüssel angerichtet und mit kaltem Aspik verziert.

Eine Henne oder Poularde mit Allerlei zu kochen
(1838)

Dazu muß nun, wenn es recht gemacht werden soll, noch vielerlei kommen, als:

Butterklöschen,
gefüllte Krebsnasen,
Krebsschwänze,
Morcheln,
Kastanien,
Blumenkohl,
junge Schotenerbsen,

auch etwas Sellerie und zierlich geschnittene Kohlrüben; doch von den letztern ja nicht zuviel. Diesem Allen aber muß eine kräftige Krebsbrühe, wenn man sie folgende Art macht, den Hauptgeschmack geben.

Man nimmt ein Mandel große Krebse (und je nachdem man die Brühe machen will, auch mehrere), putzt die Schwänze ab, bricht die Nasen aus und legt jedes apart; das Übrige wird, wann das Bittere davon weg ist, alles zusammen löffelweis gestoßen; zu jedem Löffel nimmt man auch eine Messerspitze Mehl mit in den Mörser. Wann nun Alles gut gestoßen ist, so thut man ein Stück Butter in einen tiefen Tiegel, und wann sie heiß ist, das Gestoßene dazu, läßt Alles so lange recht schmoren, bis es anfängt braun zu werden; man muß es aber mit dem Rührlöffel beständig umrühren, damit es nicht anbrennt. Ist es genug geröstet, so gießt man ungefähr eine Kanne Fleischbrühe dazu und läßt Alles zusammen noch recht auskochen; doch darf die Fleischbrühe, sie sei von einer Henne oder vom Kalbfleische, nicht sehr gesalzen sein, sonst wird die ganze Brühe beim Einkochen im Tiegel zu salzig. Ist sie nun genug ausgekocht, so gießt man sie durch einen Durchschlag, der etwas eng ist, drückt das im Durchschlage Zurückgebliebene noch recht gut mit dem Rührlöffel aus und schüttet es weg. Diese Krebsbrühe wird, ehe das Übrige alles dazu kommt, erst wieder in einem größern Tiegel kochend gemacht und mit einem Eidotter und zwei Messerspitzen Mehl abgequirlt, damit keine rothe Krebsbutter oben auf zu sehen ist, sondern die Brühe durch und durch röthlich bleibt. Ist sie nun so weit fertig, so läßt man sie von weitem stehen und macht sich nun an das Andere.

Wenn Blumenkohl, Sellerie und Kohlrüben gut abgeputzt sind, so wird jedes apart in Hühnerbrühe gekocht, und die Klöschen gemacht (Basis: Man thut 8 Loth frische Butter, die nicht viel Salz hat, in einen hölzernen Tiegel, reibt zwei Eidotter und ein ganzes Ei zu Schaum, mengt 12 Loth fein geriebene Semmel dazu und macht davon Butterklöschen.).

Von diesem Klöschenteige nimmt man etwas zurück, wiegt einige Krebsschwänze klein, vermengt sie mit dem Teige und thut ein wenig Zucker dazu; dann nimmt man die größten Krebsnasen, füllt sie damit und bratet sie in Krebsschalen, welche man erst noch aus der übrigen Krebsbutter auf folgende Art macht: man stößt die Krebsnasen klein, thut sie nebst einem Stück Butter in einen Tiegel und läßt sie eine Weile recht schmoren. Ist die Butter rot genug, so gießt man sie durch den Durchschlag und läßt

sie hart werden. In dieser Butter röstet man alsdann die Nasen, legt auch zuletzt die übrigen Krebsschwänze noch in dieselbe und läßt sie bloß mit anschmoren.

Sind die Nasen auf der Fülle schön gelbbraun gebraten, so werden sie nebst den Schwänzen heraus auf einen warmen Teller gelegt, damit sich die Butter nicht so hineinzieht. Nun setzt man die zubereitete Krebsbrühe übers Feuer, gießt von dem dazu vorher Abgekochten die Brühe und schüttet Alles zusammen zu der Krebsbrühe.

Die Morcheln müssen erst in besonderer Brühe gekocht sein. Wann nun alles beisammen ist, so darf es am Feuer nur ein wenig anziehen; dann legt man die vorher gekochte Henne in eine große Schüssel und richtet Alles darüber an.

Anmerk.: Die Klöschen müssen auch für sich allein in einem Tiegel gekocht worden sein; und wenn diese nun dabei sind, so kommen zuletzt die Krebsnasen und Schwänze oben darauf. Man kann auch noch geschnittene Pistazien darüber streuen, und sollte die Brühe zu dick sein, so kann man von derjenigen, in welcher der Sellerie gekocht hat, dazu gießen. Überhaupt kann man bei diesem Essen weglassen und hinzuthun, was man will, wie die Jahreszeit es mit sich bringt. Man kann es auch zu jungen Hühnern und Tauben machen.

1 Kanne = 1 l Fleischbrühe, 15 Krebse, ca. 130 g Butter, ca. 200 g fein geriebene Semmeln. Anstatt die Krebsschalen zu braten und im Mörser zu stoßen, kann man 2 Eßlöffel Krebsbutter (im Handel erhältlich) der Hühnerbrühe beifügen. Weiter vereinfachen sollte man dieses in der Zubereitung etwas komplizierte, aber äußerst wohlschmeckende Gericht allerdings nicht, da sonst sein Charakter verfälscht würde.

SECHSTE ABTHEILUNG

Wildbret

Einfaches Schweins-Wildbret
(1838)

wird beim Braten bloß mit Nelken gespickt und gut gesalzen, auch eine mit Nelken besteckte Zwiebel in die Pfanne dazu gelegt, und das Wildbret schön gelb gebraten. Man kann es zu verschiedenen Salaten, vorzüglich aber zu Preiselbeeren geben.

Anmerkung: Bei jedem Wildbretsbraten ist vorzüglich zu vermerken, daß man lieber eine Stunde früher als später Feuer im Ofen macht. Damit man immer Zeit genug hat, ihn mürbe zu braten, wenn er etwa alt sein sollte; denn wenn er auch eine Stunde früher, als man ihn braucht, gut wäre, so verdirbt nichts daran, wenn man nur die Hitze aus dem Ofen nimmt und den Braten oft begießt, damit er nicht austrocknet, sondern recht saftig wird.

Wilden Schweinskopf zuzubereiten
(1838)

Wenn der Kopf gesengt und abgeputzt ist, wird er einige Tage in öfters erneuertes frisches Wasser gelegt. Vor dem Kochen thut man etwas Salz mit Pfeffer vermischt, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter ins Maul, spickt die Ohren und Augen mit Thymian und reibt den ganzen Kopf mit etwas Salz ein. Dann wird er mit ganzen Zwiebeln, Salz und den obigen Gewürzen weichgekocht. Ehe er weichgekocht ist, wird ein Nößel Wein dazu gegossen, und er nun vollends ganz gar gekocht. Sodann gießt man die Brühe ab, läßt den Kopf erkalten und steckt ihm Blumen und eine Citrone ins Maul. Man trägt ihn auf mit einer sauce vinaigrette ordinaire, bestehend aus Olivenöl, Kräuteressig, 2 bis drei gehackten, hartgekochten Eiern, 1 gehackten Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer.

1 Nößel = ½ l Wein.

Schwarzwild mit Kirſchenſauce

(Frankfurt, 1884)

Der Schlegel von einem jungen nicht zu fetten Wildschwein, wovon die Schwarte abgeschnitten ist, wird in eine passende Kasserolle gethan, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheibchen, einem Lorbeerblatt und der Hälfte einer in Scheiben geschnittenen Citrone belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas fetter Fleischbrühe begossen und unter öfterem Begießen langsam gargebraten. Unterdessen hat man ungefähr zwei Hände voll Schwarzbrot gerieben, das mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und fünf bis sechs Eßlöffel voll feinem Zucker vermischt wird, mit welchem man das aus seinem Fett gelegte Schwarzwild bestreut, solches mit zerlassener Butter bespritzt, alsdann nocheinmal mit Brot bestreut und nun im Ofen zu dunkelgelber Farbe backt. Eine Kirschensauce wird dazu gegeben: Ein Pfund frischer Schwarzkirschen, die mit ihren Steinen in einem Mörser gestoßen worden sind, kommen in eine Kasserolle mit einem Stückchen ganzen Zimmt und der Schale einer Citrone; auf dieses gießt man ein Glas Wasser und setzt die Kirschen mit einem in Stücke geschnittenen Milchbrot oder einigen Rinden von Schwarzbrot, worin jedoch kein Kümmel sein darf, aufs Feuer. Nach zwei Stunden langsamen Kochens werden sie durch ein Haarsieb gedrückt, mit dem nötigen roten Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, die Sauce wird noch einmal aufgekocht und der aufsteigende Schaum abgenommen.

1/2 Glas Kirschwasser, vor dem Anrichten unter die Sauce gethan, erhöht ihren Geschmack bedeutend.

Rehsauté mit Champignonsauce
(1884)

Von einem sehr frischen Rehziemer wird das Rückenfleisch der Länge nach dicht vom Grate und den Rippen ausgelöst. Diese Stücke Fleisch werden gehäutelt und querüber in schwache halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und rund zugeschnitten. Diese Schnitten werden in eine mit Butter bestrichene Sautépfanne eins an das andere eingesetzt, leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Schreibpapier bedeckt und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Mittlerweile muß von der Knochen und den häutigen Abfällen eine Wildbretbrühe gezogen und, nachdem solche passiert ist, zur Glace eingekocht werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Sauté auf starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute schnellen Bratens werden sie umgewendet, noch eine Minute lang gebraten und dann die Butter davon abgeschüttet. Im passenden Verhältnisse zu dem Sauté nimmt man nun braune Sauce, die vorher schon mit einem Glas roten Wein und der oben angegebenen Wildbret-Glace durchgekocht wurde, schüttet solche auf die Sauté und läßt sie einmal aufkochen; dieselben werden nun im Kranze angerichtet, die Sauce mit Salz und Citronensaft im Geschmacke gehoben, nochmals durchgekocht und nun die angerichteten Sauté damit begossen.

Es werden der Sauce einige Eßlöffel frischer, gedämpfter Champignons zugefügt. Die Sauté können mit einem Kranze von Kartoffelcroquete eingefaßt werden oder auch mit glasierten Zwiebeln, oder auch mit beiden zusammen. Die Bereitung der Zwiebeln ist folgende: Man nimmt Zwiebeln von gleichmäßiger Dicke, schneidet solche am Keim ab und schält sie nach der Wurzel zu, so daß die Zwiebeln von der Wurzel zusammengehalten werden. Die Zwiebeln werden nun in eine dick mit frischer Butter bestrichene Kasserolle gelegt, ziemlich stark mit gestoßenem Zucker bestreut, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und auf schwachem Feuer, unter öfterm Umschütteln, hellbraun geröstet, dann mit einigen Eßlöffeln voll Jus begossen und langsam, bis zum völligen Weichwerden, gedämpft.

Zur Glace einkochen heißt: Zum Konzentrat einkochen. Als braune Sauce kann ein Fertigprodukt verwendet werden. Eine Sautépfanne ist eine Stielpfanne mit hohem Rand.

Hasenrücken auf böhmische Art

(ca. 1850)

Der Hasenrücken wird gut abgehäutet und gespickt. Dann kocht man Wurzelwerk, Zwiebel, ein paar Pfefferkörner, einige Nelken und Lorbeerblätter in Essig. Wenn diese Beize ausgekühlt ist, gibt man dieselbe tags über vorher über den Hasen. Am nächsten Tag schüttet man so viel Beize ab, als zum Braten nötig ist, zirka 2 Eßlöffel voll. Dann bratet man den Hasen unter fleißigem Begießen und zeitweiligem Zugießen der Beize. Wenn der Hasenrücken ziemlich weich und schon bald gebraten zu sein scheint, sprudelt man ein wenig Mehl in 1/4 Liter saurem Rahm ab und gießt es darüber. Dann läßt man die Sauce nochmals verkochen. Beim Anrichten wird die Sauce mit dem Wurzelwerk über dem zubereiteten Hasenrücken passiert. Die Sauce muß goldgelb sein. Empfehlenswert zu diesem Braten sind gute, böhmische Knödel, Kartoffeln, Selleriesalat und Preiselbeeren.

Hasenkäse
(1882)

Ein vorderer Hase und 40 Deka Kalbsleber, 10 Deka Speck mit Wurzelwerk werden so lange gedünstet, bis das Fleisch von den Knochen fällt, dann gestoßen und passiert. Falls es zu trocken vom Sude ist, wird es in die Beize gegeben. Dann werden 12 Deka Butter zerlassen, das Passierte und von einer Citrone der Saft dazu gegeben und unter beständigem Rühren 5 Minuten lang kochen gelassen. Dann gibt man es in eine ausgeschmierte Form, in der man es fest werden läßt. Die Form wird vor dem Gebrauche erwärmt und vor dem Anrichten gestürzt.

Vorderer Hase = vordere Hälfte des Hasen (Vorderläufe, Kopf, Bauchlappen und Anfangsstück des Rückens).

Hasenpüree
(1884)

Von zwei gehäutelten frischen Hasen wird das Rückenfleisch ausgelöst, gespickt und später gedämpft. Die Schlegel nebst den Knochen und übrigen Abfällen werden mit 120 Gr. Butter, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und Gelberübe nebst Salz und Pfeffer gleichfalls recht weich gedämpft, das Fleisch von den Schlegeln wird dann abgeschnitten, fein gehackt, im Mörser tüchtig gestoßen und durch ein grobes Haarsieb gestrichen. Von dem zurückgebliebenen Fond in der Kasserolle wird die Butter rein abgenommen, mit einem Löffel kräftigen Jus und einem Glas roten Wein aufgefüllt, aufgekocht, passiert und mit einem Löffel voll brauner Sauce vermischt, die noch mit Salz und etwas Citronensaft gewürzt wird. Das durchgetriebene Hasenfleisch wird nun mit einigen Eßlöffeln voll von dieser Sauce, nebst etwas frischer Butter auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, kochend heiß gemacht, dann angerichtet, mit den, während dieser Zeit gargedämpften und glasierten, Hasenfilets garniert und mit der

noch übrigen Sauce begossen. Gewöhnlich wird diese Schüssel mit in schöne Form geschnittenen und in Butter gelb gebackenen Weißbrotschnitten eingefaßt. Das Püree muß so dick gehalten werden, daß es sich auf der Platte hoch aufstreichen läßt; auch die Sauce darf nicht zu dünn, sondern sie muß ziemlich dick und dabei sehr kräftig sein.

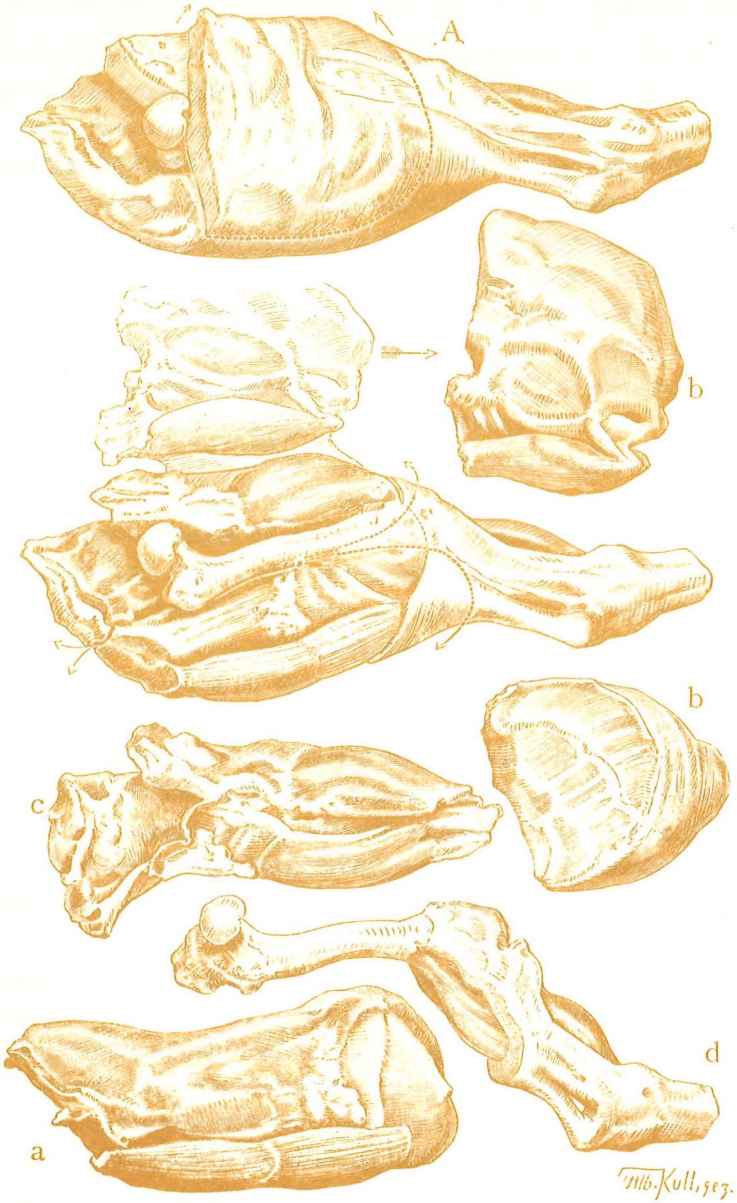
Zur Herstellung des Pürees eignet sich auch der Fleischwolf mit feiner Scheibe.

Ein besonderer Hasenpfeffer

(Regensburg, 1890)

Von einem jungen Hasen wird der Kopf, von welchem die Augen ausgestochen werden, sowie die Läufe, der Hals, die Brust, Lunge, Leber und das Herz über Nacht in die Beize gelegt. Den andern Tag gibt man den Hasen mit der Beize, den Zwiebeln, dem Gewürz und zwei Petersilienwurzeln, dem gehörigen Salz und Fleischbrühe in einen Tiegel und bringt ihn zum Kochen. Unterdessen röstet man in gutem Suppenfett zwei Kochlöffel Mehl mit etwas Zucker braun, gibt es sogleich an den Hasen und läßt es zusammen kochen. Ist das Fleisch weich, legt man es in ein anderes Geschirr, gibt an die Sauce eine halbe Tasse voll Hasen-, Schwein- oder Taubenblut und passirt sie über die Hasenstückchen und stellt es heiß, jedoch ohne kochen zu lassen. Die Leber und das Herz sollen früher aus der Sauce gelegt werden, da sie sonst hart werden. Man gibt hierzu Knödel oder gesottene oder geröstete Kartoffel.

Suppenfett ist von der Suppe abgeschöpftes Fett. Sie können auch das Fett des Hasen verwenden.



Kalbsschlegel: a) Schale. b) Fricandeau. c) Nuß.

SIEBENTE ABTHEILUNG

Fleiſch vom Kalb

Fricaſſirtes Kalbfleiſch
(Leipzig, 1838)

Man hackt das Kalbfleisch in kleine Stücken, wäscht es rein ab, thut in einen Dämpftiegel ein Stückchen Butter, eine klein zerschnittene Citrone, eine Zwiebel und ein paar kleine Stiele Thymian; alsdann legt man das gehackte Kalbfleisch dazu und gießt ungefähr ein knapp halbes Nößel kochendes Wasser darüber. Hierauf salzt man es gehörig, deckt den Tiegel mit einer Stürze zu und läßt es bei gelindem Kohlenfeuer weich dämpfen. Man muß es fleißig umrütteln, damit es nicht anbrennt. Endlich nimmt man zwei Obertassen voll weißen Wein und eben so viel gute Fleischbrühe, und quirlt zwei Eidotter nebst ein paar Messerspitzen Mehl hinein. Ist nun das Fleisch weich, so gießt man das Eingequirlte hinzu und läßt es am Feuer nur noch ein wenig anziehen; alsdann legt man das Fleisch auf eine warme Schüssel und richtet die Brühe durch einen nicht zu engen Durchschlag an. Auf diese Art fricassirt man auch Mehreres, als: Geviertelte Tauben und anderes zerschnittenes Geflügel.

½ Nößel = ¼ l kochendes Wasser. Anstelle des Dämpftiegels kann ein Dampfkochtopf benutzt werden.

Gefüllte Kälberbruſt zu braten
(1838)

Die Brust wird zwischen der Haut und den Rippen von einander gelöst, so daß sie hohl wird. Die Fülle bereitet man folgendermaßen: Man nimmt zwei Eier, sechs Loth Butter und etwas gestoßene Muscatenblumen, rührt sie zu einem Schaum, reibt drei Semmeln dazu, quirlt drei Messerspitzen Mehl in ein halb Nößel gute Sahne, gießt es auch dazu, rührt Alles mit ein wenig Salz nocheinmal gut untereinander und füllt die Brust damit. Nun wird die Oeffnung wieder zugenäht, die Brust in die Bratpfanne gelegt, ein Nößel kochendes Wasser darüber weg gegossen, mit Salz gehörig bestreut, mit zerlassener Butter besprengt, und bei öfterem Begießen im Bratofen gebraten. Man kann auch klein gewiegte Schalotten nach Belieben mit unter die Fülle mengen.

6 Loth = ca. 100 g Butter, ½ Nößel = ¼ l Sahne. Muscatenblumen sind Muskatblüten, die in Pulverform erhältlich sind.

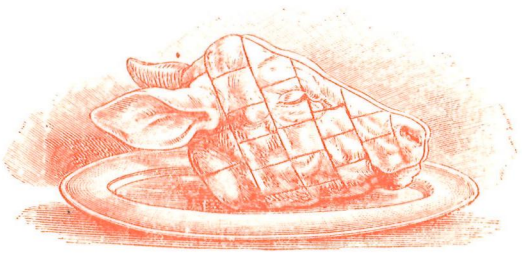
Nierenſchnittchen zu backen
(1838)

Wenn man von einem Kälberbraten etwas Niere übrig behalten hat, so wiegt man sie nebst Citronenschale recht klein und rührt zwei Eier und eine geriebene Semmel dazu. Ferner schneidet man Semmelscheiben und bestreicht sie mit jener Masse einen Finger dick; alsdann streut man Mehl ganz dünn darauf, kerbt sie zur Zierde mit einem Messer kreuzweis und bäckt sie in Butter in einem Tiegel schön gelb. Wann dies geschehen ist, so legt man sie auf einen Teller, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und trägt sie gleich auf. Man kann sie zu vielerlei geben, auch schmecken sie zu gekochten Erbsen sehr gut.

Kalbskopf zu kochen
(1838)

Man wässert den zum Kochen wohlzubereiteten Kopf ein, setzt ihn mit kochendem Wasser, mit Salz, einer Zwiebel, einem Stückchen ganzem Ingwer und etlichen Pfefferkörnern zu und läßt ihn gehörig weich kochen. Man muß aber wohl Acht geben, daß er nicht anbrennt. Nun bereitet man dazu eine säuerliche Brühe auf folgende Art: Man nimmt einen Kannentopf gießt ein halb Nößel Essig hinein, quirlt zwei Eier, einen kleinen Eßlöffel Mehl und etwas geriebene Semmel dazu, gießt von der Kalbskopfbrühe soviel hinzu, bis der Topf bald voll ist, und läßt Alles, unter beständigem Umrühren, noch ein wenig anziehen. Nunmehr legt man den Kopf auf eine Schüssel, putzt ihn noch gehörig ab, richtet die Brühe darüber an, streut zuletzt noch kleinwürflig geschnittenen Speck und Semmel, in Butter geschmort, darüber und trägt ihn auf. Ist die Brühe zu dick, so gießt man noch Essig oder Fleischbrühe nach.

½ Nößel = ¼ l Essig.



Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen
(1838)

Sobald das Kalbfleisch rein abgewaschen worden ist, wird es mit kochendem Wasser zugesetzt, im Topfe anfangs immer umgewendet; denn es legt sich sonst leicht an; und, ehe es anfängt recht zu kochen, gut abgeschäumt. Wann es, gehörig gesalzen, eine Stunde gekocht hat, so ist es weich. Nun nimmt man zu einer Brühe für vier Personen ein halbes Pfund kleine Rosinen und 100 Gr. Kapern. Wann die Rosinen rein gewaschen und gelesen worden sind, so werden sie in einem kleinen Töpfchen mit ein wenig kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und angequirlt; alsdann läßt man Fett oder Butter in einem Tiegel heiß werden und schmort geriebene Semmel darin. Sobald sie gelb ist, gießt man Kalbfleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern dazu. Will man die Brühe herzhafter haben, so gießt man ein wenig Weinessig dazu, oder drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, versüßt sie noch ein wenig mit grobem Zucker und richtet sie über dem Kalbfleisch an.

Gebackene Kälberfüße
(1838)

Die Füße werden in gesalzenem Wasser weichgekocht, das Geknöchelte herausgenommen, und wann sie kalt geworden sind, von einander geschnitten. Nun macht man folgenden Teig: in eine Kaffeetasse Milch quirlt man ein ganzes Ei, von noch einem nimmt man nur das Weiße, einen Löffel Mehl und etwas zerstoßene Muscatenblume, zieht die Füße durch den Teig und bäckt sie in Butter.

Bilderbogen: Metzgerei. Eßlingen/N., um 1843.

Kalbsohren mit Parmesankäse
(Frankfurt, 1884)

Die Kalbsohren werden in einer Presse vorbereitet: 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ebensoviel gelbe Rüben, 1/2 Selleriekopf, 1 Lorbeerblatt, 3 bis 4 Citronenscheiben, 1 Eßlöffel voll weißer, ganzer Pfeffer, und die Hälfte soviel Gewürznelken werden mit 1/2 Kilogr. Rindsnierenfett oder Mark ungefähr eine viertel Stunde langsam weiß geröstet, dann mit nicht ganz 2 Liter leichter Fleischbrühe aufgefüllt, die Kalbsohren hineingelegt, das gehörige Salz dazu gethan, fest zugedeckt und langsam kochen lassen. Eine solche Presse kann mehrmals benutzt werden, wenn sie nach jedesmaligem Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt wird. Wenn diese Presse 4- oder 5mal gebraucht ist, kann die Brühe davon zu einer braunen Sauce oder zu saurem Gelee verwendet werden. In diesem Falle wird die Presse durch ein Haarsieb in ein irdenes Geschirr geseiht und kaltgestellt, damit man das Fett bequem davon abnehmen kann. Alles, was in der Presse gekocht ist und weiß bleiben soll, darf nicht kochend herausgenommen werden, sondern muß noch einige Zeit darin zum Abkühlen stehen bleiben.

Sodann rühre 1/4 Liter sauren Rahm, 60 Gr. geriebenes Weißbrot, ebensoviel geriebenen Parmesankäs, 30 Gr. Butter, etwas Muskatnuß, weißen Pfeffer, mit dem nötigen Salz, auf dem Feuer zu einem dicken Brei ab und legiere ihn mit 4 Eigelb. Die vorher schon in der Presse weichgekochten Ohren werden alsdann aus ihrem Sude auf ein Tuch gelegt und nach einigem Abkühlen mit dem Brei angefüllt, in Mehl paniert, dann in gut zerschlagene Eier, worin etwas fein gehackte Petersilie ist, getaucht und nochmals in geriebenem Weißbrot paniert. Hierauf werden die Ohren auf einen tiefen kupfernen Deckel oder eine eiserne Pfanne gelegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im heißen Ofen zu dunkelgelber Farbe gebakken. Sie werden ohne weitere Zuthat, nur mit Citronenschnitten belegt, zu Tische gegeben.

Kalbshirn im Bierteig
(1884)

Drei bis vier ganze Kalbshirne werden, nachdem sie längere Zeit in kaltem Wasser gelegen haben, rein abgehäutelt und noch einige Zeit in anderes Wasser gelegt, so daß sie ganz weiß aussehen; dann werden sie in gesalzenem Wasser, das mit einigen Eßlöffeln voll Essig gesäuert ist und worin sich einige Zwiebel- und gelbe Rübenscheiben, nebst einem Lorbeerblatt und etwas ganzer Pfeffer befinden, sehr langsam, ungefähr eine halbe Stunde, gargekocht, und in ihrem Sude kaltgestellt, alsdann herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf eine Porzellanschüssel gelegt, mit ganzer Petersilie, einigen Citronenscheiben und etwas Bertramessig einige Stunden mariniert. Mittlerweile bereitet man einen Bierteig: 1/2 Liter Bier wird mit 60 Gr. Butter lauwarm gemacht, damit rührt man 1/2 Kilogramm Mehl glatt und thut dann den festen Schnee von zwei Eiweißen nebst einer Messerspitze voll feines Salz hinzu. Kurz vor dem Anrichten werden die Hirnscheiben abgetrocknet, in den Teig getaucht und in heißem, schwimmendem Fett zu gelber Farbe gebacken. Man gibt sie, zierlich angerichtet, mit gebackener Petersilie garniert zu Tische.
Das Ausbacken der Petersilie muß immer zuerst stattfinden, ehe noch etwas Anderes im Fette gebacken wurde. Das Fett muß hierzu sehr heiß, die Petersilie gleichfalls vorher schon abgezupft, gewaschen und wieder sehr fest ausgedrückt sein, so daß dieselbe ganz trocken ist. Ist das Fett nun so heiß, daß es raucht, so wird die Petersilie in die eine, der Schaumlöffel in die andere Hand genommen, die Petersilie in das heiße Fett gethan und sogleich mit dem Schaumlöffel einigemale niedergedrückt, dann herausgenommen und zum Abtrocknen auf Fliespapier oder ein Tuch gelegt, mit feinem Salz bestreut und bis zum Gebrauch an einem warmen Ort aufbewahrt. Die Petersilie muß von hübscher, grüner Farbe sein und sich resch anfühlen. Es ist notwendig, daß sich das Fett in einem tiefen Geschirr befindet, weil, sobald die Petersilie in das Fett kommt, dasselbe mit großem Geräusch aufsteigt.

Bertramessig – Estragonessig.

Kalbsbraten in Buttermilch
(1889)

Der Braten, zu dem sich sowohl Keule als Rücken eignen, wird 4 bis 6 Tage in Buttermilch gelegt, doch muß er ganz damit bedeckt sein und die Milch muß einmal erneuert werden, wodurch er sich frisch erhält; er darf aber nicht eher herausgenommen werden, bis man ihn aufs Feuer bringt. Er wird dann schnell abgespült, getrocknet, mit Salz eingerieben und auf Speckscheiben in die Bratpfanne gelegt. Dann gibt man hinzu: die nötige Butter, Abfälle von rohem Schinken und Kalbfleisch, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren, Lorbeerblätter, etwas Basilikum und etwas kochendes Wasser und läßt ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde braten. Dann bestreut man ihn mit 1 Eßlöffel Mehl und bratet ihn völlig gar, während man 1/4 Liter Sahne nach und nach hinzu gießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb gerührt. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Land zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht anders vor dem Verderben schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch verwenden, obschon jene bei weitem den Vorzug hat.

1 kg Kalbsnuß. Zubereitung im Bräter in der Röhre (E.-Herd 200–225 / G.-Herd 3–4). Die Gesamtbratzeit beträgt ca. 1 1/2 Stunden.

Leberklöße wie sie Rothschild aß
(1880)

Ungefähr 1/2 Kg. von aller Haut befreite, feingehackte Kalbsleber, 180 Gr. gehacktes Nierenfett, 10 abgeschälte, in kaltes Wasser oder Milch eingeweichte und wieder festausgedrückte Milchbrote, 4 bis 5 ganze Eier und 2 starke Eßlöffel voll Mehl werden in einer Schüssel genau unter einander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Majoran gewürzt und so an einem kühlen Ort eine Stunde ruhig stehen gelassen, alsdann werden mit einem passenden, ins kochende Wasser getauchten Löffel Klöße ins kochende, gesalzene Wasser gelegt und eine viertel Stunde lang gekocht, hierauf heraus gehoben, auf eine Schüssel angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebeln begossen. Es ist gut, wenn man zuerst einen Kloß probiert; zerfällt er beim Kochen, so muß etwas Mehl unter die Masse gerührt werden, sowie im Gegenteil, wenn er zu fest ist, noch zerlassene Butter darunter kommt.

Leberkuchen
(1850)

Nachdem man 60 Deka Kalbsleber in Spalten geschnitten hat, bratet man diese in Fett, schneidet sie hierauf mit Petersilie und 2 abgerindeten, in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln sehr fein, dann treibt man 16 Deka Butter sehr flaumig ab, rührt 6 Eier nach und nach dazu, mischt zu der Farce etwas Salz und Pfeffer, 1/4 Liter Rahm und 8 Deka Semmelbrösel und rührt alles gut durcheinander. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgestaubt, dann kocht man dies eine Stunde im Dunst, gibt den Kuchen heraus auf eine Pfanne, gießt 1/4 Liter Rahm darüber und läßt ihn eindünsten und richtet ihn mit diesem Safte an.

600 g Kalbsleber, 160 g Butter, 80 g Semmelbrösel. Im Dunst kochen = Zubereitung im Wasserbad.

Kalbfleiſch mit friſchen Gurken
(1838)

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, wäscht es, legt es in eine Casserolle, wirft etwas Salz, ein Stück Butter, etwas Muskatenblumen und einige Citronenscheiben dazu, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, worauf noch frisch geschälte und zerschnittene Gurken, die aber noch keine Kerne haben dürfen, hinzu kommen, und läßt es langsam schmoren, bis es weich ist. Dann thut man noch etwas geriebene Semmel dazu und richtet es an.

ACHTE ABTHEILUNG

Fleiſch vom Rind hergerichtet

Huſarenbraten
(1892)

2 1/2 bis 3 Kilo Fleisch aus einem von den Knochen befreiten Rückenstück oder dem mittelsten Theile des Lendenstücks, welches recht dick und viereckig zugeschnitten ist, wird geklopft, gesalzen und mit Speckscheiben belegt, zuweilen auch gespickt, worauf man es mit reichlicher Butter unter fleißigem Begießen am Spieß oder in der Pfanne beinahe aber nicht völlig garbrät; man nimmt es vom Feuer, macht querüber in Entfernungen von 2 1/2 bis 3 Centimetern ziemlich tiefe Einschnitte in das Fleisch, die jedoch nicht ganz durchgehen dürfen, streicht eine Mischung von gehackter, in zerlassenem Speck gebratener Zwiebel, geriebenem Schwarzbrod und etwas Paprika in die Einschnitte und läßt den Braten, mit seiner Sauce übergossen, noch eine Weile damit durchdünsten. Auf andere Art stellt man die Farce zum Einstreichen zwischen das Fleisch her, indem man 2 feingehackte Zwiebeln in Butter schwitzt, etwas Pfeffer, Salz, 70 Gr. geriebenen Parmesankäse, 2 Eidotter und einige Löffel geriebene Semmel zu einer dicken Masse über dem Feuer verrührt, oder 5 bis 6 ausgegrätete und gewässerte Sardellen statt des Parmesankäse zu obiger Mischung thut.

Nehmen Sie Roastbeef für diesen Braten. Die Garzeit beträgt 40–45 Minuten (E.-Herd 250–275 / G.-Herd 5–7).

Rinderbraten auf italienische Art
(1892)

Etwa 3 Kilo gutes, von Fett und Knochen befreites Fleisch vom Rippenstück klopft man tüchtig, spickt es mit Speck, Sardellenstreifchen und Zwiebel oder ein wenig Knoblauch, bestreut es mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken, bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen, legt es in einen irdenen, glasirten Topf oder ein passendes Kasseroll, welches fett mit frischer Butter oder Olivenöl ausgestrichen ist, legt einige Lorbeerblätter darüber und gießt zwei bis drei Gläser Rothwein an. Nun deckt man einen festschließenden Deckel darauf, verklebt denselben fest mit Brodteig, stellt das Gefäß früh 8 Uhr oder noch zeitiger in einen mäßig beheizten Ofen (bisweilen wird das Fleisch auch schon über Nacht in einem halb ausgekühlten Backofen gedünstet) und läßt es etwa 6 Stunden darin; dann nimmt man den Deckel ab, gießt noch etwas Rothwein und kräftige Fleischbrühe an, mischt einige Löffel durchgestrichenes Liebesapfelpurée hinzu und dünstet das Fleisch noch kurze Zeit damit durch, um es zu abgekochten Macaroni aufzugeben.

Bratzeit im Ofen ca. 1¾ Stunden (E.-Herd 200–225 / G.-Herd 3–4). Liebesapfelpüree = Tomatenpüree.

Rindsrouladen auf andere Art
(1850)

Rindsschnitzel werden geklopft, gesalzt, mit Sardellenbutter bestrichen, mit einem Fasch aus Schweinefleisch, dem feingehackter Speck beigegeben wurde, gefüllt, zusammen gerollt, obenauf gespickt und in einer Pfanne auf geriebenen Wurzeln, Speckabfällen und Brotrinden gedünstet. Wenn die Rouladen weich sind, werden sie herausgenommen, das Wurzelwerk passiert, mit ⅛ Liter guten Rotwein aufgegossen und aufkochen gelassen und dies beim Anrichten über die Rouladen gegossen.

Sie können Sardellenpaste verwenden. Rechnen Sie für jede Roulade 60 g Schweinehack und etwas feingeschnittenen Speck.

Ungariſches Moſt-Rindfleiſch
(1850)

Man nimmt einen Lungenbraten, wässert ihn gut aus, salzt ihn ein, gibt in eine Kasserolle Petersilie, gelbe Rüben, Majoran, Kuttelkraut, ganzen Pfeffer, Ingwer, ein wenig Wein und legt das Fleisch darauf. Dann deckt man es zu und läßt es so lange dünsten, bis es mürbe ist; dann nimmt man gute, reife Weintrauben, drückt den Saft durch ein Tuch und gibt den Saft in eine Pfanne. Nun gibt man 1 Stück Zucker dazu, läßt es so lange sieden, bis es etwas dicker ist, richtet das Fleisch auf einer Schüssel an und seiht den Saft durch ein Sieb darüber.

Lungenbraten = Lendenbraten. Kuttelkraut = frischer Majoran.

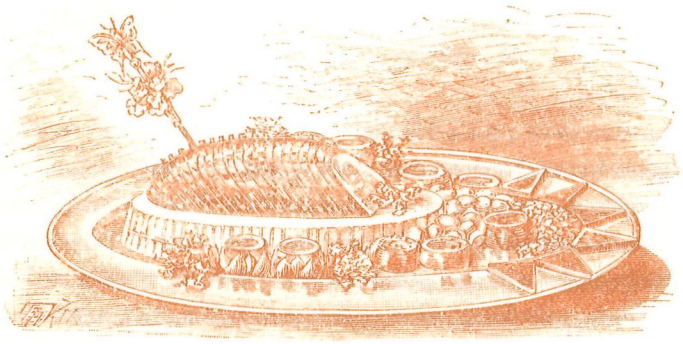
Rinderbraten, dem Waidmann wohlgethan
(1850)

Nachdem man etwa 2 bis 3 Kilo mürbes Fleisch aus einem von Knochen und Haut befreiten Rückenstück tüchtig geklopft hat, so daß es wie ein großes Beefsteak aussieht, bereitet man ein Rührei aus 12 bis 15 Eiern, 250 bis 300 Gramm würfliggeschnittenen, magerem rohem Schinken und etwas gehacktem Schnittlauch, streicht es auf das mit Pfeffer und Salz gewürzte Fleisch, rollt letzteres so zusammen, daß es die Form eines länglichen Brodes erhält, umbindet es mit Bindfaden, belegt es mit Speckscheiben und brät es in Butter, worauf man die Sauce entfettet und mit kräftiger Fleischbrühe nebst etwas Citronensaft aufkocht; man kann sie auch durch ein Glas Madeira verfeinern.

Rindfleisch wie es den Juden genehm ist
(1892)

Ein großes, saftiges Stück Fleisch von der Oberschale oder dem Lendenstück wird mit Salz und etwas gestoßenem Salpeter tüchtig eingerieben, fest in ein Gefäß gedrückt und mit einem beschwerten Deckel zugedeckt, worauf man es 3 Tage so pökeln läßt, dann heraus nimmt, mit schmalen Streifchen Rindsfett, häufig auch mit kleinen Stückchen geschältem Knoblauch spickt und auf eine hölzerne Bratenleiter in eine Bratenpfanne legt. Man fügt nun Pfeffer- und Gewürzkörner, einige zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Ingwer nebst einer Brodrinde hinzu, gießt Wasser, oder halb Wasser halb Braunbier an, brät den Braten unter öfterem Begießen zuerst zugedeckt, dann offen bei mäßiger Hitze und gibt ihn, sobald er weich ist, mit der durchgeseihten Sauce zu Tisch.

Ca. 1 ½ kg Fleisch. Salpeter erhalten Sie in der Drogerie. Braunbier = Malzbier.



Frankfurter Braten
(1884)

2 1/2 bis 3 Pfund Rindfleisch, englischer Braten genannt, läßt man 2 bis 3 Tage abliegen, im Winter auch länger, klopft, salzt und pfeffert das Fleisch und spickt es mit 4 Frankfurter Würstchen, die man in 2 bis 3 Teile schneidet. Man macht zuerst mit dem Messer dann mit dem Kochlöffelstiel in das Fleisch ein Loch und schiebt das Wurststückchen hinein. Den so hergerichteten Braten gibt man in einen Tiegel nebst Petersilie und Fett, dünstet ihn 1 Stunde, staubt die Sauce mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl an und gibt ihn mit Beilage von Kartoffelschnitz oder gedünstetem Reis zu Tisch.

Verwenden Sie Roastbeef. Die Garzeit beträgt 40–45 Minuten (E.-Herd 250–275 / G.-Herd auf Stufe 5–7).

Gefüllte Rindszunge
(1890)

Eine dicke Rindszunge wird weich in Salzwasser gekocht, dann geschält, durchschnitten, ausgehöhlt und mit folgender Farce gefüllt: Das aus der Zunge geschnittene Fleisch wird fein gewiegt mit etwas Zwiebel, Petersiliengrün, Zitronenschale und einer in Milch eingeweichten Semmel sowie einer Prise Salz vermengt. Nachdem die Zunge gefüllt, wird sie mit Bindfaden zugebunden, mit Butter und sauerem Rahm gebraten.

Je nach Größe beträgt die Kochzeit 2 1/2 bis 3 Stunden, die Bratzeit ca. 15 Minuten.

Gedünstete Beefsteaks mit Pfefferſauce
(Regensburg, 1890)

Von einem Lendenbraten mache man kleinfingerdicke Beefsteaks, schneide gesalzenen Speck so lang als die Beefsteaks dick sind, schneide etwas Petersilie und Zwiebel fein, gebe den Speck nebst ein wenig Essig durcheinander, und spicke die Beefsteaks damit und zwar so, daß man den Speck gerade durchzieht. Hierauf werden die Beefsteaks gesalzen und gepfeffert, in eine Schüssel gereiht, mit etwas Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, zugedeckt, damit die Luft nicht nachteilig darauf einwirken kann, und im Keller ein paar Tage mürbe gelegt.

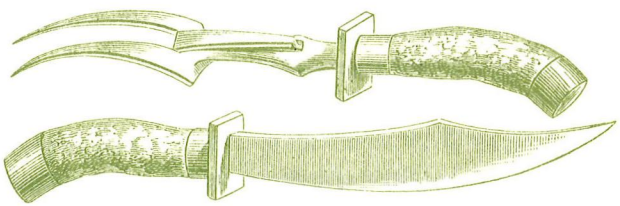
Beim Braten mache man klare Butter oder Fett in einer Kasserolle rauchend heiß, lege die Beefsteaks hinein, lasse dieselben auf beiden Seiten recht schnell eine schöne braune Farbe nehmen, hebe sie dann in eine kleinere Kasserolle, reihe sie aufrecht stehend hinein, löse mit einem Löffel Fleischbrühe und Weinessig das, was von den Beefsteaks hängen geblieben ist, gut auf, nehme das Fett herab und gieße diese Jus über die Beefsteaks, mit welcher sie unter fleißigem Begießen, zugedeckt, weich in einer Stunde gedünstet werden.

Man kann sie mit der Jus nun servieren; aber auch folgende Pfeffersauce daran machen: man zerdrücke 8 Pfefferkörner mit dem Messer, gieße 5 Eßlöffel voll Weinessig daran, lasse beides bis zu einigen Tropfen einkochen, und gebe dann von der Jus, die an den Beefsteaks war, nebst einem Gläschen weißen Wein und etwas Salz daran. Etwas Trüffel und Champignonschalen, wenn man sie hat, machen immer einen guten Geschmack. Nachdem nun die Sauce gut ausgekocht, abgeschäumt und abgefettet, gibt man sie über die schön im Kreise angerichteten Beefsteaks. Champignons oder klein glacierte Zwiebelchen können als kleines Ragout dazu gegeben werden.

Krustirte Rinderbrust

(1892)

Nachdem man ein großes schönes Bruststück in siedendes Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Kräuter gethan und unter mehrmaligem Umwenden drei Stunden darin gekocht hat, nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine ziemlich flache Pfanne, übergießt es mit Butter, bestreicht die Oberseite mit geschlagenem Ei und überstreut sie mit einem Theil einer Mischung von 200 Gr. geriebener Semmel, 70 Gr. geriebenem Parmesankäse, 2 bis 3 feingehackten, in Butter geschwitzten Schalotten, etwas gehackter Petersilie, ganz wenig Thymian und Majoran, einer Prise weißem Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuß. Dann quirlt man vier Eier mit ein wenig zerlassener Butter, Salz und einem Löffel Rahm zusammen, beträufelt die im Ofen hochgestellte Rinderbrust damit, streut wieder einen Löffel der Mischung darüber, läßt sie bei guter Oberhitze anbraten und fährt damit fort, bis man die Kräutermischung verbraucht hat, welche eine hellbraune Kruste über das Fleisch bilden muß, die man zuletzt noch mit einem Löffel zerlassener Butter begießt. Man zieht nun soweit als möglich behutsam die Knochen heraus, verziert die Schüssel mit Petersilie und gibt die krustirte Brust mit der Jus auf.



Ochsengaumen mit Kräutersauce
(1892)

Sechs bis acht Stück Ochsengaumen werden gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und zwar so lange dort gelassen, bis man die Hand darin nicht mehr leiden kann. Hierauf herausgenommen, die weiße Haut davon abgezogen und ins kalte Wasser gelegt. Alsdann in einem Tiegel mit Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Lorbeerblatt, Petersilienwurzeln, einem Stückchen Sellerie, einigen Pfefferkörnern und drei Nelken mit fetter Fleischbrühe übergossen und darin weichgekocht.
Dann wiege acht Schalotten, sechs kleine Essiggurken, einige Champignons und Petersilie fein und dünste sie in Butter. Die Gaumen werden, wenn sie weich sind, auf eine Schüssel gelegt, die Brühe abgeseiht und nach einigen Minuten entfettet. In einem Stück Butter, welches man gelb werden läßt, röstet man einige Löffel voll Mehl hellgelb, gießt die entfettete Brühe nach und nach dazu, ein Gläschen weißen Wein, sowie gute Jus und kocht davon eine kräftige Sauce. Die Gaumen werden nun in viereckige, zwei fingerbreite Stückchen geschnitten, in einen Tiegel gelegt, die in Butter gedämpften Kräuter hinzu gethan, die entfettete Sauce darüber geseiht und zusammen noch eine viertel Stunde gekocht, vor dem Anrichten der Saft einer halben Citrone dazu gepresst und so zu Tisch gegeben.

Zeitgemäßer wäre es, beim Metzger Ochsenmaul zu kaufen.

Ochsenfilet mit Kalbsmilchragout
(1890)

Ein Ochsenfilet wird gespickt, gebräunt und zartrosa gebraten. Eine Kalbsmilch wird abgekocht, ein halbes Pfund frische Champignons werden in Sahne und Butter gedämpft. Eine halbe Dose Trüffeln in kleine Würfel geschnitten, ebenfalls ein Viertelpfund geräucherte gekochte Ochsenzunge. Ein Viertelpfund Butter rühre man mit einem Löffel Mehl

aus, gebe den Filetfond dazu, die Rahmchampignonsauce, den Trüffelsaft, 1 Glas Sherry und Fleischextrakt und lasse die Kalbsmilch darin ziehen. Auf einem Brotsockel richtet man das in Scheiben geschnittene Filet an, legt das Ragout von Kalbsmilch, Zunge, Trüffel und Champignons herum und garniert mit Oliven, gefüllten Gurken und Kartoffelbällchen.

Kalbsmilch = Kalbsbries.

Süßsaure Klopse
(1890)

Dreiviertel Pfund feingehacktes Fleisch, halb Schweine-, halb Ochsenfleisch, ist am besten dazu. Dann nehme man 2 etwas ausgewässerte Heringe, reinige dieselben und hacke die Rückenstücke recht fein, während das übrige zur Bereitung der Sauce reserviert wird. Nun tue man die Hälfte des gehackten Herings zu dem oben angegebenen Fleischquantum nebst 2 Eigelb, 1 Eßlöffel gebräuntem Mehl sowie 1 geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack, menge alles gut durcheinander und forme daraus runde Klopse. Die Sauce wird wie folgt zubereitet: ein und ein halbes Liter Wasser wird mit einem halben Pfund Weißbrot, 1 Lorbeerblatt, 4 Piment- und 4 Pfefferkörnern, den reservierten Heringsresten und 1 Eßlöffel gebräunten Mehl eine Stunde gekocht, dann das Ganze durch einen Durchschlag gerührt, worauf die sämige Sauce wieder ins Kochen gebracht wird. Nun gebe man Essig und Zucker nach Geschmack daran, 2 Eßlöffel voll Rosinen sowie die zweite Hälfte vom gehackten Heringsrücken und etwas kleingeschnittene Gurke und zuletzt die Klopse hinein. Wenn nun das Ganze kocht, wird der Topf etwas abseits gestellt, denn die Klopse dürfen nur langsam weich kochen; am besten wäre es, dieselben im Bratofen langsam fortkochen zu lassen, wo sie alsdann ganz vorzüglich werden. Weil nun dieses Gericht gut schmeckt und mühsam zu kochen ist, so empfiehlt es sich, gleich die doppelte Portion zu kochen, um sie später aufzuwärmen. Es werden gekochte Salzkartoffeln dazu gereicht.

Spinatrouladen
(1850)

Hierzu kann nur großer, tadelloser Spinat, im Notfall auch Salatblätter verwendet werden. Man bereite eine Masse von einem halben Pfund feingehacktem Rindfleisch, drei Zwiebäcken, Salz und Pfeffer nach Geschmack, zwei Eidottern und ein Eßlöffel voll Butter, worauf das Ganze zu einer Masse vermengt wird. Sodann lege man sauber gewaschene Spinatblätter der Länge nach untereinander, tue dann die Fleischmasse gleichmäßig darauf, rolle die belegten Blätter vorsichtig auf und binde einen weißen Baumwollfaden herum. Diese Rouladen werden dann mit Eiweiß bestrichen, in Paniermehl gewälzt, in gelbbrauner Butter hellgelb gebraten, dann fest zugedeckt und so 20 Minuten lang geschmort. Man reiche dieses Gericht mit der darunter befindlichen Sauce mit Kartoffelbällchen oder Kartoffelbrei.

Entrecôte auf Hamburger Art
(ca. 1850)

Von 1/2 bis 3/4 Kilogramm Zwischenstück eines jungen Ochsen, das aber schon ein paar Tage gehangen haben muß, schneidet man Knochen und Sehnen heraus und von dem Fleisch dann fingerdicke Scheiben; diese werden mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit geriebener Semmel paniert. Zuvor hat man Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Majoran und womöglich Basilikum fein gehackt: 1 Eßlöffel davon schwenkt man in 2 Eßlöffel kochender Butter durch und gibt eine Obertasse gute

Fleisch- oder Bratenbrühe dazu. 2 Eßlöffel voll gehackter Kräuter vermischt man mit 2 Eßlöffel frischer Butter, aus der man kleine, runde Scheiben formt. Nun bratet man das Fleisch schnell in guter Butter auf beiden Seiten hellbraun, so daß es recht saftig bleibt. Die Fleischscheiben richtet man auf einer heißen, flachen Schüssel an, legt auf jede Scheibe ein Scheibchen Kräuterbutter und gießt die Kräutersauce darunter.

Zungenragout auf besondere Art

(ca. 1890)

Da die Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie ganz frisch verwendet werden. Der Knochen und das Gelbe wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, recht tüchtig geklopft, abgespült, in Wasser mit wenig Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, worauf man 2 1/2 bis 3 Stunden rechnen kann. Nach dem Kochen wird die Zunge abgezogen, das schwammige Fleisch am dicken Ende abgeschnitten, die Zunge in dreifinger dicke Scheiben geteilt, die größeren einmal durchgeschnitten. Zur kochenden Brühe wird nun nach Belieben von folgendem hinzu getan: Eine kleine Hand voll Morcheln, ebenso viel in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons, 6 bis 8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, 250 Gr. Kalbsmilch, 250 Gr. Kastanien, 250 Gr. in Butter gebratene kleine Saucissen, Klöße, die aus 250 Gr. feingehacktem Fleisch aufgerollt sind, 1/2 Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien. Dann wird das Fleisch ins Ragout gelegt, und nachdem es 1/4 Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich, recht kräftig sein und nur einen Geschmack von Säure haben.

Anstelle von Trüffeln können auch Champignons genommen werden. Saucissen sind kleine Schweinsbratwürste (vgl. Rezept Seite 118).

Schlachtfest.

L. RICHTER. A. GABER.

NEUNTE ABTHEILUNG

Vom Schwein

Schweinskeule mit einer Kruſte zu braten
(1838)

Wann von der Schweinskeule die Schwarte abgelöst worden ist, wird sie in frischem Wasser gut abgewaschen, hin und wieder mit ganzen Nelken besteckt, in die Bratpfanne gelegt, gehörig mit Salz bestreut und mit etwas Wasser in den Bratofen gesetzt; doch darf man sie nicht sogleich in die Hitze bringen, sonst wird sie von Außen gut und bleibt in der Mitte blutig. Wann sie nun bald genug gebraten hat, so nimmt man ein Stück Brotrinde, reibt es auf dem Reibeisen, stößt Zucker und ganze Nelken klar und vermengt sie mit dem geriebenen Brote. Nun hebt man die Pfanne mit der Keule aus dem Ofen, schöpft das Fett rein ab und bestreut sie auf der Seite, wo die Schwarte gewesen ist, fast einen Finger dick mit dem geriebenen Brote. Man muß dies aber behutsam machen, damit nichts von dem Brote in die Brühe fällt.

Anmerk.: Nach dem Bestreuen darf man die Keule nicht wieder begießen, sonst wird das Brot erweicht.

1 1/2 kg Schweinskeule. Die Gesamtgarzeit beträgt ca. 1 3/4 Stunden (E.-Herd 200–225 / G.-Herd 3–4). Erst in der letzten Viertelstunde mit geriebenem Brot bestreuen. Zum Würzen wird gemahlener Piment (Nelkenpfeffer) mit Zucker vermischt.

Sauer gekochte Schweinsbrust
(1884)

Es wird eine Schweinsbrust mitsamt der Schwarte und den Knochen in fingerlange und zweifingerbreite Stücke gehackt, in eine passende Kasserolle gethan, mit drei Teilen Wasser und einem Teile Essig begossen, soviel, daß das Fleisch gerade davon überspült wird, dann aufs Feuer gestellt und ins Kochen gebracht; nach dem gehörigen Abschäumen kommen folgende Kräuter und Würzen hinzu: Zusammengebundene Petersilie, Thymian, Salbei und Bertram, zwei geschälte Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, ein Eßlöffel voll Pfefferkörner und das nötige Salz. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, so wird es herausgelegt, angerichtet und mit geschabtem, rohem Meerrettich bestreut.
Der Sud wird durch ein Haarsieb passiert, alles Fett sorgfältig davon abgenommen und bei Tisch extra dazu gegeben. Kalt gibt die Schweinebrust ein beliebtes und gutes Essen. Zu diesem Behuf wird das Gefäß, worin das Fleisch gekocht wurde, nach dem Garwerden von dem Feuer zurückgestellt; nach einigem Verkühlen werden die Stücke Fleisch behutsam herausgenommen, in einen passenden irdenen Topf gelegt, der Sud durch ein Haarsieb darüber geseiht und so an einem kühlen Orte aufbewahrt. Beim Gebrauche nimmt man die Scheibe Fett ab und gibt die einzelnen Stücke mit dem daran hängenden Gelee zu Tische. Hals, Kopf und Schulter vom Schweine können mit Vorteil auf dieselbe Art verwendet werden, doch ist es ratsam, hierzu nur Fleisch von nicht zu fetten Schweinen zu nehmen.

Bertram = Estragon.

Ein Ragout von Schweinefüßen und Ohren
(1838)

Die Füße und Ohren werden klein geschnitten und nebst klein gehackten Zwiebeln, Muscatenblumen, Salz, Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer

weichgekocht. Ehe man anrichtet, thut man noch etwas gebranntes Mehl, Citronensaft oder Wein nach Belieben daran, und läßt es so noch einmal aufkochen.

Schweinskopf so zuzurichten, als sei er von einem wilden Schwein

(1838)

Nachdem die Haare abgebrühet sind, wird er vorsichtig abgesengt und zwei Tage lang in Essig gelegt. Dann wird er in Wasser, Salz, Essig, gestoßenen Wacholderbeeren und Salbei gekocht. Wenn er weich ist, läßt man ihn abkühlen und richtet ihn an.

Rohen Schinken zum Butterbrot

(1838)

Man wiegt rohen Schinken mit Sardellen, welche vorher rein abgewaschen und von den Gräten befreit sind, nebst Schnittlauch gut durcheinander. Dieses gibt man dann zum Butterbrot; es ist eine sehr gute Speise für schwache Magen.

Saucischen
(Berlin, 1890)

1 3/4 Pfund derbes Schweinefleisch und 3/4 Pfund ungeräucherten Speck wiegt man fein und mengt es mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut durcheinander. Dann verrührt man 1/4 bis 1/2 Liter süße Sahne an die Masse und füllt diese in gut gereinigte, feine Schweinsdärme, von welchen man kleine Würstchen abknüpft. Diese werden in 1 Ei und geriebener Semmel paniert und in Butter auf der Pfanne hellbraun gebraten.

Wortherkunft franz.: Bratwurst, Würstchen (saucisse). Für die Zubereitung eignet sich durchwachsener Schweinekamm am besten.

Erlesene Blutwurst
(Frankfurt, 1884)

Hierzu wird Speck in Wasser weichgekocht, derselbe dann noch warm in sehr kleine viereckige Stückchen (Kriefen) geschnitten. Dieser Speck wird nun mit hinlänglichem Kalbs- oder Schweineblut vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, in passende, wo möglich fette Rindsdärme gefüllt und dem Schwartenmagen gleich, gekocht, aber nicht gepreßt. Je feiner der Speck geschnitten ist und je mehr man davon hat, desto besser wird die Wurst.

Auf 1 kg Speck rechnet man 1 1/2 l Blut.

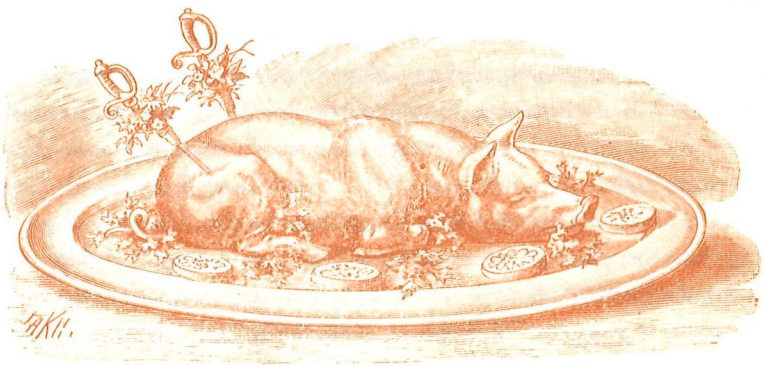
Noch erlesenere Leberwurst
(1884)

Die Leber, die Lunge und das Herz eines Schweines, bei größerem Bedarf auch noch Kalbs- oder Ochsenleber werden mit dem Leberfette und etwas wenigem fettem Schweinefleisch fein gehackt, mit einigen Kriefen vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, alsdann der Blutwurst gleich eingefüllt und gekocht.

Das Fleisch kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden.

Gebratenes Spanferkel, Spanſau, Milchſchwein
(1884)

Das rein geputzte und aufgezäumte Spanferkel wird inwendig mit Salz und Pfeffer gerieben, an den großen Spieß festgesteckt und bei hellem Feuer 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden lang gebraten und sogleich vom Spieße weg,



ohne Sauce, zu Tische gegeben. Da eine schöne hellbraune, resche Haut als das Beste an einem Spanferkel betrachtet wird, so muß es vorher mit einem Tuche gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden, auch ist sehr darauf zu sehen, daß die Haut keine Blasen bekommt, zeigt sich eine solche, so muß man gleich bei ihrem Erscheinen, so lange sie noch weich ist, mit einer Spicknadel hineinstechen. Nach dem Garbraten wird sogleich hinter dem Kopf ein tiefer Einschnitt gemacht, welcher bezweckt, daß der eingeschlossene Dampf herauskommt, damit die Haut nicht weich wird. Wird das Spanferkel im Ofen gebraten, so muß es in einer passenden Bratpfanne auf zwei Stücke Holz zu liegen kommen, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt. Es wird dann mit der oben angegebenen Sorgfalt im abgekühlten Ofen, am besten in einem Bäckerofen, 1 1/2 bis 2 Stunden gebraten.

Sehr oft wird das Spanferkel mit folgender Fülle gefüllt: die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit 250 Gr. Bratwurstfüllsel, mit 4 abgeschälten, in kalter Milch oder Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroten und 2 ganzen Eiern gut unter einander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und wenig Majoran gewürzt. Man thut jedoch besser, wenn man die Fülle für sich ganz allein garmacht. Sie wird demzufolge in einer Kasserolle auf schwachem Feuer, unter öfterm Umrühren, langsam geröstet, und bei Tische mit dem Spanferkel herum gereicht.

Das Aufzäumen oder Dressieren geschieht auf folgende Art: Die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt wird, in dieser Lage erhalten, dann macht man neben am Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 1 1/2 Zoll lange Einschnitte, fingerbreit voneinander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen, in diese losgelöste Haut werden nun die Vorderfüße so weit wie möglich eingesteckt. Das Spanferkel muß, wenn es gut sein soll, noch an demselben Tage, wo es geschlachtet ist, gebraten werden.

Schweinsspeckschnitzel

(1850)

Man nimmt fingerdick geschnittene Schweinsschnitzel, befreit sie von allem Fett, klopft sie ein wenig, salzt und spickt sie mit Speckstreifen. Dann reibt man die Schnitzel mit etwas fein zerdrücktem Knoblauch ein, bratet sie schnell auf beiden Seiten gelb und gießt dann mit Wasser oder Fleischbrühe auf. Man kann sie auch, bevor man sie aufgießt, mit saurem Rahm und Citronensaft abschrecken. Dazu werden Reis und Erdäpfel gegeben.

Grützwurst mit Blut
(Berlin, 1890)

1 Pfund feine Hafergrütze weiche man in heißer Fleischbrühe oder Wasser ein, so daß dieselbe bedeckt ist. Nachdem sie 2 Stunden darin gelegen hat und gehörig gequollen ist, menge man etwas gekochtes, fein gehacktes fettes Fleisch, feinen Pfeffer, Piment und Salz nach Geschmack hinzu, ferner ein halbes Pfund Rosinen und 1/2 Liter Schweineblut und stopfe die Masse in enge Schweinedärme, binde kleine, runde Würste davon, in dem man beide Enden zusammennimmt, und koche sie zehn Minuten in der Fleischbrühe.

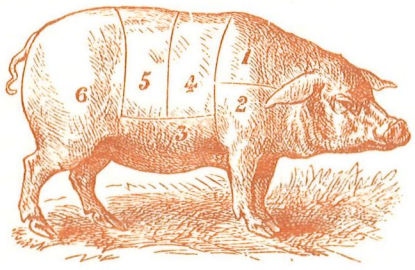
Schinken in Madeira (für 12 Personen)
(Regensburg, 1890)

Ein feiner, zarter Schinken wird langsam in Wasser gekocht, dann das untere Schwarze an demselben sorgfältig weg- und so geschnitten, daß derselbe schön eben liegt, die Haut wird vorsichtig abgezogen, daß sie ganz bleibt, und nun kommt der Schinken in eine Bratpfanne, die Haut wird darüber gedeckt, von dem gut abgefetteten Schinkensud werden einige Löffel dazu gegossen nebst einem Glase Madeira und etwas Kalbfleischjus, und der Schinken in das Bratrohr gegeben. Ist nun der Schinken fleißig mit der Jus begossen, wenn dieselbe eingekocht ist, kommt immer wieder ein Glas Madeira daran, und so wird unter fleißigem Begießen fortgefahren, bis der Schinken eine schöne, rotbraune Farbe hat. Derselbe wird dann angerichtet, der hervorstehende Knochen mit einer Papiermanschette besteckt, die Jus gut aufgelöst, entfettet und passiert, und in einer Sauciere dazu gegeben.

Schweineschlegel auf Nürnberger Art
(1890)

Von einem zarten Schweinschlegel von 2 bis 2½ Kilo hacke man den untern Knochen ab, löse das Schlußbein heraus und wasche, salze und pfeffere denselben und lasse ihn ein bis zwei Tage im Keller vom Salz gut durchdringen. Der Schlegel wird nun im Rohr in ein und einer halben bis zwei Stunden gut weichgebraten. Währenddem reibe man auf dem Reibeisen 70 Gr. braunen Lebkuchen, seihe denselben durch einen Seiher, damit keine großen Stücke darunter kommen. Wenn nun der Schweinsschlegel weich ist, ziehe man ihm die Haut ab, löse die Jus davon gut auf und lasse sie durch ein feines Sieb laufen. Diese Jus wird nun entfettet und kommt wieder an den Braten; derselbe wird damit begossen, und wenn er wieder ganz heiß ist, wird geriebener Lebkuchen darauf gestreut und kommt wieder, aber aufgedeckt, in das Rohr. Wenn nun der Lebkuchen durch die Hitze angebacken ist, wird der Schlegel wieder, aber sehr behutsam begossen, daß beim Begießen der Lebkuchen nicht herunter gewaschen wird, und so wird im ganzen dreimal verfahren. Wenn dann der Schlegel eine schöne braune Farbe hat, wird er auf einer langen Platte angerichtet und an den Knochen eine zierliche Papiermanschette gesteckt. Die Sauce, die nun mit dem herabfallenden Lebkuchen vermischt ist, wird durch ein grobes Sieb gestrichen, wenn sie zu dick ist, mit einer Bratenjus oder Suppe verdünnt und teils unter den Schlegel, teils in einer Sauciere, als Sauce extra beigegeben.

Schlußbein = Haxe. Jus = abgelöschter Bratensatz.



Preßsack zuzubereiten

(Aus einem alten Rezeptheft um 1830)

Von einem gebrühten Schweine wird der Kopf abgehauen, sauber geputzt, in der Mitte gespalten und dann mit sechs gebrühten Kalbsfüßen in ein Geschirr gelegt. Dazu gibt man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, Petersilienwurzeln, zwölf ganze Pfefferkörner, sechs Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter, zwölf frische Wacholderbeeren, etwas Thymian und Citronengelb nebst dem nöthigen Salz. Darüber gießt man nun ein Quart Essig, eine halbe Maß ordinären weißen Wein und das nöthige Wasser. Das Ganze wird nun zum Sieden gebracht, sehr rein abgeschäumt und so weich gekocht. Dann werden die Stücke herausgenommen, wenn sie kalt sind, ausgebeint, das Fleisch davon mit rother gekochter Ochsenzunge in grobe Würfel geschnitten, in eine Schüssel gethan und zugedeckt. Die Brühe wird nun durch ein Tuch geseiht, rein entfettet und bis zu zwei Quart eingekocht. Diese wird nun zu dem geschnittenen Fleische gethan, zusammen nochmals aufgekocht, dann in eine glatte, runde Form gefüllt und kaltgestellt. Hierauf wird die Form ins heiße Wasser getaucht, der Preßsack gestürzt, nach Bedarf davon in dünne Scheiben aufgeschnitten und diese, mit grüner Petersilie garniert, zu Tische gegeben.

1 Quart = 1 guter Liter Essig. ½ Maß = 1 l Weißwein.

Gefüllter Saumagen Pfälzer Art

(Altes Familienrezept)

Ein gut gereinigter Saumagen, welcher über Nacht im Wasser gelegen hat, wird abgetrocknet und mit folgender Farce gefüllt: man lässt 40 Gr. gewürfelten, geräucherten, gut durchwachsenen Speck mit 3 kleingeschnittenen Zwiebeln im Tiegel glasig dünsten, gibt eineinviertel Pfund Schweinemett, Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Thymian, Muskat und drei weich

gekochte Salzkartoffeln hinzu und läßt alles kurz durchkochen. Nun mischt man zwei eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, etwas gehackte Petersilie und drei Eier darunter, füllt den Saumagen mit dieser Farce und näht ihn zu. Nun gibt man in einen Tiegel 40 Gr. geräucherte Speckwürfel, läßt sie glasig anlaufen, gibt den Saumagen hinzu und läßt ihn rundherum schön braun braten, löscht ihn mit etwas Wasser ab und brät ihn etwa 2 Stunden lang weich. Während des Bratens muß er öfters gewendet und mit Flüssigkeit begossen werden. Zum Schluß schmeckt man die Sauce mit einem Schuß herben Pfälzer Wein ab und serviert ihn mit Sauerkraut und einem Glas Pfälzer Wein.

ZEHNTE ABTHEILUNG

Schöpsen
(von Hammel und Lamm)

Schöpsenschlegel als Gemsbraten
(1890)

Ein mittlerer Schlegel wird gehäutet, entfettet und geklopft, dann in folgende Marinade gelegt: 1/2 Liter Wein, 1/4 Liter Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian, Wacholderbeeren und Weinraute werden zusammen 1/2 Stunde gekocht, durch ein Sieb gegossen und erkaltet über den Schlegel gegeben. Man läßt ihn darin 8 Tage liegen und wendet ihn täglich 1- bis 2mal um. Dann nimmt man ihn heraus, salzt und spickt ihn und legt ihn zum Dünsten in einen tiefen Tiegel, in den man etwas Fett und Marinade gibt. Nach Verlauf von 1 1/2 Stunden legt man den Schlegel in eine Bratraine und bratet ihn unter Zugießen von der Marinade und 1/4 Liter saurem Rahm noch fertig weich, was noch eine Stunde dauern kann, bis er oben eine schöne braune Farbe hat. Man kann den Schlegel, falls man ihn für den Abend braucht, vormittags dünsten und abends fertigbraten.

Bratraine = gußeiserner Bräter. Weinraute vgl. Seite 183.

Hammelschlegel mit Gurkensauce

Der Hammelschlegel wird geklopft, die Haut abgezogen, mit Pfeffer und Piment gewürzt und einen bis zwei Tage in Essig gelegt. Dann wird derselbe mit Salz eingerieben, in einem tiefen Tiegel nebst einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Suppenfett, einem Löffel Fleischbrühe und etwas Essig von der Beize weichgedünstet. Hierauf nimmt man den Schlegel heraus, staubt zwei Löffel Mehl an die Sauce, gießt eine Obertasse saueren Rahm daran, schneidet eine frische, rohe Gurke in Scheiben hinein und lässt alles gut auskochen; sollte es zu dick sein, gibt man noch einen Löffel Fleischbrühe dazu, passiert es dann durch ein Sieb, legt den Schlegel hinein und lässt ihn noch bis zum Anrichten kochen. Der Schlegel wird hierauf in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce außen herum gegossen. Dazu gibt man ganze oder geröstete Kartoffeln.

Gefülltes Lammsviertel
(Regensburg, 1890)

Das vordere Viertel eines Lammes wird gewaschen, das Brüstchen vorsichtig untergriffen, daß es nicht zerreißt. Dann rührt man ein Stück Butter schaumig, gibt zwei Eier und soviel Semmelbröseln daran, bis es wie ein leichter Knödelteig ist, das nöthige Salz, etwas in Butter abgedämpfte Zwiebel und Petersilie; füllt dieses in das Brüstchen, näht die Oeffnung gut zu, salzt das Lammviertel, bestäubt es leicht mit weißem Pfeffer, legt es in eine Bratraine, worin einige Rädchen gelbe Rüben und eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, begießt mit einem Stückchen zerlassener Butter, gibt etwas Fleischbrühe hinzu und bratet es unter öfterem Begießen schön. Es wird sodann angerichtet, der Faden herausgezogen und die mit etwas Fleischbrühe aufgekochte, geseihte und entfettete Bratensauce darüber gegossen.

Das vordere Viertel = Vorderschlegel und Brust. Untergreifen heißt die Brust festhalten, damit sie nicht reißt.

Hammelrücken nach schottischer Weise
(1890)

Man salze 1 Hammelrücken von 4 Pfund ein und lege ihn in eine Bratpfanne, in welcher man Speckscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfefferkörner mit 250 Gramm Butter gebraten hat. Dann gieße man 1/2 Liter Fleischbrühe über den Braten und lasse ihn 2 1/2 Stunden darin schmoren. Nach und nach gieße man noch 1/4 Liter saure Sahne daran. Nun nimmt man den Braten heraus, macht die Sauce mit ein wenig Mehl sämig, seiht sie durch und gießt sie über den Braten. Darauf häuft man schäumig geschlagenes Kartoffelpüree um den Rand und bäckt das Gericht 1/4 Stunde in der Bratröhre, bis das Kartoffelpüree knusprig ist. Die Sauce wird in einer Sauciere dazu gegeben.

Hammelkotelettes in der Form gebacken
(1890)

Es werden 12 schöne Hammelkoteletts vorbereitet. Die Kartoffeln werden in Salzwasser gargekocht, abgegossen und durch ein Drahtsieb getrieben. Die Koteletts werden in brauner Butter 2 Minuten unter Umwenden gebraten. In der Butter bratet man, nachdem die Koteletts herausgenommen sind, die Zwiebeln durch. Man gibt dieselben durch ein Sieb, fügt die andere Butter dazu und rührt Kartoffeln, 5 Gramm Salz, etwas Maggiwürze, Sahne, Eigelb und etwas Parmesankäse zu einer dicken Sauce. Die Hälfte der Sauce schüttet man in eine Form, legt die mit Pfeffer und Salz bestreuten Koteletts hinein, füllt die andere Hälfte der Sauce darüber und backt das Gericht 1/2 Stunde im Ofen. Man richtet es in der Form an und kann auch braune Kräutersauce dazu geben.

Hodge-Podge
(1890)

Man zerhackt 1 bis 1 1/2 Kilogramm Lammfleisch (Rippenstück) in zierliche Stücke, klopft dieselben, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer, wendet sie in Mehl um, bratet sie in Butter schön gelb-braun und legt sie in eine Kasserolle. Zu der Butter, die vom Braten zurückbleibt, gießt man 1/2 bis 3/4 Liter Bouillon, lässt alles zusammen aufkochen und gießt sie durch ein Haarsieb über das Fleisch. Dann fügt man 1 Liter gereinigte Teltower Rübchen dazu, sowie 2 gereinigte in Scheiben geschnittene Zwiebeln und das etwa noch fehlende Salz. Man läßt alles aufkochen, bis es weich ist und macht dann von 1/2 Eßlöffel Butter und 1/2 Eßlöffel Mehl ein braunes Schwitzmehl, fügt dasselbe zur Sauce, legt beim Anrichten das Fleisch in die Mitte der Gemüse und füllt die Sauce darüber.

Wilhelm Leibl, Mädchen am Herd

Panierte Lammskotelett
(Frankfurt, 1884)

Von einem Lammcarree wird der Rückgrat, sowie die an demselben sich befindenden dicken, knorpeligten Rippenteile abgehackt; alsdann, zwischen den Rippen durch, in Kotelette geschnitten, die Rippen werden von unten 2 1/2 cm lang reingeschabt, die Kotelette mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und hierauf rein und nett zugeschnitten. Sie werden leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagene Eier getaucht und mit fein geriebenem Weißbrot paniert. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie mit ausgelassener Butter oder hellem Bratenfett in einer Kotelettpfanne, auf starkem Feuer, zu gelber Farbe gebraten und sogleich aus dem Fette heraus gelegt. Sie werden als Beilage zu einem jeden Gemüse gern gesehen. Als selbständiges Gericht gibt man etwas kräftige Bratensauce oder den Kotelettsaft, sowie gelb geröstete Kartoffeln dazu.

Hammelkoteletten à la Provençale
(1892)

In 125 Gramm zerlassener Butter dämpft man 10 mittelgroße feingehackte Zwiebeln und ein wenig Knoblauch langsam weich, doch ohne daß dieselben sich bräunen dürfen; sobald sie weich sind, fügt man Pfeffer und Salz, den Saft einer Citrone und 4 rohe Eidotter hinzu und verrührt die Masse, bis sie wie ein dicker Teig geworden ist. Dann streicht man sie mit einem Messer dick auf die obere Seite der mit Pfeffer und Salz bestreuten Koteletten, taucht diese in geschlagenes Ei, geriebenen Parmesankäse und geriebenes Weißbrot und bäckt sie in reichlich Butter hellbraun, richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an und füllt die Mitte mit geschmorten Kartöffelchen aus.

Schöpsenfleisch mit Kapernsauce
(1890)

Für 6 Personen nimmt man 1 1/2 Kilogramm Brust oder Bug. Man klopft und wäscht das Fleisch und setzt es mit 2 Liter kochendem Wasser auf, da man dieses Fleisch nachher zur Suppe verwenden kann. Man tut Salz, etwas ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und 2 Zwiebeln dazu und gießt, nachdem das Fleisch eine Stunde gekocht hat, die Brühe ab und durch ein Sieb. Nun läßt man soviel Brühe zurück, als man Suppe zu haben wünscht, die andere gießt man wieder auf das Fleisch und läßt sie damit kurz einkochen. Dann gibt man 1 Glas Weißwein, 1 entkernte, in Scheiben geschnittene Zitrone, 6 bis 8 feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern und 1 Eßlöffel geriebene Semmel dazu, läßt es noch 1/2 Stunde kochen, damit die Sauce sämig wird, schneidet das Fleisch in Stücke und richtet die Sauce darüber an. Die Suppe kocht man mit etwas Sellerie und gibt als Einlage Einlauf und feingehackte grüne Petersilie oder weichgekochte Graupen hinein.

Gefüllte Lammbrust mit Sauerampfer
(1890)

Die Lammbrust wird, nachdem man die Knochen herausgenommen hat, mit einer feinen, getrüffelten Kalbfleischfarce gefüllt, zugenäht, im Schmortopf in Butter weichgedünstet und hierauf glasiert, wozu man sie mehrmals mit der Bratensauce befüllt und oben auf den Deckel glühende Kohlen legt. Beim Anrichten wird der Faden herausgezogen und in tönernen Förmchen gedünsteter Sauerampfer als Gemüse dazu gelegt.

Hammel-Coteletten nach Seemannsart
(1892)

Die dick zugeschnittenen Coteletten werden blos geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne mit einem Stück Butter über dem Feuer geschwungen oder 1 Minute auf jeder Seite gebraten, dann mit 1 Glase Weißwein und ebensoviel Kraftbrühe übergossen, 1 Dutzend sehr kleine, geschälte Zwiebelchen hinzu gefügt und die Coteletten damit bei gelindem Feuer in einem verdeckten Casserol 1/2 Stunde gedämpft. Nach Verlauf dieser Zeit thut man noch ein großes Stück Speck, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, etwas Pfefferkraut und Petersilie, Alles sehr fein geschnitten, mit in das Casserol, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und 1 Löffel voll Estragon-Essig, schmort die Sauce sehr kurz an, bis die Coteletten weich sind, und servirt sie mit den Zwiebeln und der Sauce.

Pfefferkraut = Bohnenkraut.

Hammelcoteletten à la Soubise
(1892)

Hierzu schneidet man die Coteletten entweder aus der Keule oder man nimmt 2 Rippen zu 1 Cotelette und beseitigt einen der Knochen nebst allem Fett, klopft das Fleisch etwas und dämpft es in kräftiger Kalbs- oder Hühnerbrühe. Sobald die Coteletten ziemlich weich sind, presst man sie zwischen 2 Schüsseln und läßt sie abtropfen, während man die Sauce bereitet. 10 bis 12 Zwiebeln werden geschält, in kochendem Wasser blanchirt, in Scheiben geschnitten, mit frischer Butter und etwas würflig geschnittenem, mageren Schinken weichgedünstet und mit ein wenig Mehl bestäubt, worauf man 1/4 Liter weiße Coulis und ebensoviel Rahm hinzugießt, die Sauce mit noch etwas Coulis verdünnt, die Coteletten darin heiß werden läßt und so, mit Semmel-Croutons garnirt, aufgibt.

Coulis = durchgesiebte Kraftbrühe von Fleisch, Wurzeln etc.

Gefüllte Hammelblätter
(1890)

Man nimmt hierzu Vorderkeule oder Blatt, löst die beiden oberen Knochen bis zum Gelenk aus und füllt die entstehende Öffnung mit einer beliebigen Fleischfarce. Man darf das Hammelfleisch aber nicht zu straff füllen, denn die Farce quillt beim Kochen und das Fleisch würde platzen. Nach dem Füllen näht man die Öffnung zu und schmort das Blatt vorsichtig oder kocht es in Wasser gar. Hat man das Fleisch gekocht, so glasiert man es mit ein wenig Zuckerfarbe und in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl; um es recht glänzend zu machen, befüllt man es mit der gefärbten, sämigen Brühe, deckt eine eiserne Platte darauf, etwa ein Kuchenblech, und legt glühende Kohlen obenauf. Mit Schwitzmehl und etwas Hammelbrühe bereitet man eine Sauce und gibt Kartoffelbrei dazu.

Fleischfarce: 1/2 kg Kalbshack (Fleischwolf, feine Scheibe) vermischen mit 240 g geriebenen Semmeln, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, 1 gewürfelten, in Butter geschwitzten Zwiebel. Anstelle des Kuchenblechs mit glühenden Kohlen empfiehlt sich heute der Backofengrill. Zuckerfarbe = braungebrannter Zucker mit Wasser.

Ziegenfleisch
(1892)

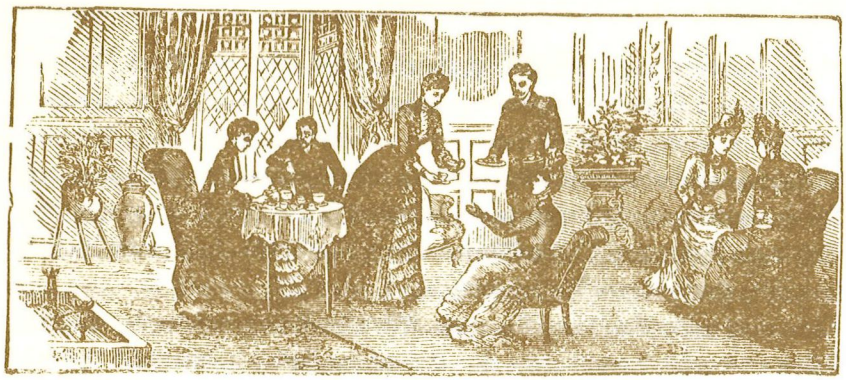
In der feinen Küche werden nur die ganz jungen Ziegen gebraucht und es wird sogar vielfach behauptet, sie seien nur recht gut und fein, so lange sie noch saugen. Für den gewöhnlichen Tisch ist aber auch das Fleisch von älteren Ziegen, die noch nicht gelammt haben und gut gefüttert sind, ganz brauchbar, wenn man es 3 bis 8 Tage in Milch legt (es kann saure oder Buttermilch sein und muß erneuert werden, wenn sie blutig wird) und hernach wie Hammelschlegel bereitet; da es fast um die Hälfte wohlfeiler als Hammelfleisch ist, so kann man es wirklich empfehlen.

Man schneide an der Ziege, die jung und fett sein muß, den Kopf, die Vorderbeine und die Bauchrippen weg, sodaß sie wie ein zum Braten dressierter Hase aussieht, häute sie dann, reibe sie mit Salz, gestoßenen Wacholderbeeren und einem Eßlöffel weißem Wein ein, spicke sie schön mit Speck und brate sie in Butter und mit saurem Rahm, etwa 1/2 Stunde. Von den abgeschnittenen Theilen, nebst Herz und Leber, kann man Ragout bereiten, ganz so wie Hasenpfeffer.

Oder man hacke Kopf und Beine ab, fülle den Rumpf mit nachstehender Farce und nähe ihn zu; reibe den Braten mit Salz ein, beträufle ihn mit Zitronensaft und lege ihn in die Bratkasserolle, gieße reichlich heiße Butter darüber, beträufle ihn nochmals mit Zitronensaft und lasse ihn rasch braten, währenddessen man ihn mit zerriebenem Weißbrot bestreut und öfters mit zerlassener Butter begießt, damit das Brot härtlich werde.

Zur Farce rühre man 60 g Butter zu Schaum, dann 2 Eier dazu, 60 g geriebenes Weißbrot, 3–4 Eßlöffel Milch, Herz und Nieren der Ziege fein gehackt, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und feingehackte Petersilie, kann das Zicklein aber auch ungefüllt braten.

Übrigens eignen sich alle Rezepte zur Bereitung von Lammfleisch auch für Ziegenfleisch.



ELFTE ABTHEILUNG

Desserts und andere Kleinigkeiten

Holder-Kücheln (Holunder-Gebackenes)

(Aus einem alten Rezeptheft)

Eine wohlgewachsene Holunderblüthe wird in frisches Quellwasser getaucht und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, dann bis zu ihren Stielen in Bierteig getaucht und im heißen Schmalze gebacken. Im Anfang stoßt man die Blüthe mit dem Stielchen leicht unter, damit sich die Blume theilt und ein krauses Ansehen hat, dann wird sie zum Entfetten gelegt und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

(Bierteig siehe Seite 98)

Grüne Semmelschnittchen
(1838)

Man schlägt zwei Eidotter, alsdann wiegt man eine Handvoll Kerbel und ebenso viel Petersilie, thut dazu noch einen Eßlöffel Weinessig und einen reichlichen Teelöffel Senf, rührt dieses gut durcheinander und streicht es auf die Semmel.

Feigenpudding
(ca. 1850)

Zwei Schalen voll Milch werden mit 1 1/2 Schalen voll mit gestoßenem Zwieback, 1 1/2 Schalen voll gekochten, gehackten Feigen und einem Ei vermischt. Nachdem alles gut untereinander gerührt ist, wird es in eine tönerne Schüssel oder Puddingform gefüllt und zirka zwei Stunden lang im Wasser gekocht. Nun wird es gestürzt, auf einem breiten Teller angerichtet und rundherum mit frischen Feigen und Pistazienkernen garniert.

Apfelauflauf mit Kartoffeln
(1850)

1/2 Kilo geschälte und geriebene Äpfel, 1/2 Kilo geschälte und geriebene Kartoffel, 6 Deka Rosinen, 6 Deka Zucker und die Schale von einer Zitrone werden mit 4 Eidotter und 1/4 Liter Rahm untereinander gerührt, zuletzt wird der Schnee von den 4 Eiklar darunter gemengt, in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gefüllt und im Ofen schön aufgezogen.
60 g Rosinen, 60 g Zucker.

Spanische Kügelchen
(1884)

Sechs bis acht abgeraspelte Milchbrote werden in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, in eine Schüssel neben einander gelegt und mit starkem rotem Wein übergossen, der mit Zucker, einem Eßlöffel feingehackter Citronen- oder Pomeranzenschale, einem Theelöffel voll feinem Zimmet, der Hälfte soviel Gewürznelken und mit dem vierten Teil einer geriebenen Muskatnuß gut unter einander gerührt wurde. Darin läßt man die Schnitten einige Zeit eingeweicht stehen, dieselben dürfen jedoch nicht zerfallen. Vor dem Anrichten werden sie in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, dann mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert.

Pomeranzen sind goldgelbe, sehr aromatische Zitrusfrüchte. In guten Obstgeschäften sind sie frisch erhältlich. Pomeranzenschalen sind auch als Konserven im Handel. Backteig = Bierteig.

Rädergebackenes
(Leipzig, 1838)

Es ist dies ein sehr leichtes und geschwind verfertigtes Gebäck, welches wenig kostet. Man nimmt ein paar Löffel weißes Mehl in eine Schüssel, schlägt drei Eier, ein wenig gestoßenen Zucker und Muscatenblumen zu dem Mehl, macht einen steifen Teig, mandelt ihn so dünn als möglich, schneidet mit einem Küchenrädchen schmale, längliche Streifchen, nimmt zu jedem drei bis vier derselben, schlägt sie der Länge nach würflig durcheinander, setzt abgeklärte Butter in einem Tiegel übers Feuer und legt, wenn diese zu steigen anfängt, ein Stück auf einmal hinein, läßt es schnell gut backen, hebt es dann mit einer Gabel wieder heraus und läßt es in einem Durchschlage wieder gut ablaufen. Auf die nämliche Art verfährt man mit den Uebrigen. Sobald sie alle fertig sind, legt man sie auf einen Teller und bestreut sie gut mit Zucker und Zimmet.

Dünn mandeln = dünn auswellen. Nach dem Ausbacken auf einem Sieb abtropfen lassen.

Trichtergebackenes
(1838)

Man nimmt eine Kaffeetasse Wein, quirlt von drei Eiern das Weiße, nebst drei Loth gestoßenem Zucker und soviel Mehl hinein, daß es flüssiger Teig bleibt, der langsam durch einen engen Trichter läuft. Nun setzt man sechs bis acht Loth abgeklärte Butter über Kohlenfeuer; sobald sie zu steigen anfängt, nimmt man zu jedem Stück zwei Eßlöffel Teig, läßt ihn langsam durch einen Trichter in die heiße Butter laufen, doch so, daß das Stück nicht dick, sondern länglich dünn wird, und läßt es geschwind backen. Hierauf hebt man es mit einer Gabel in einen Durchschlag, damit die Butter rein abläuft, wie beim vorhergehenden. Wann sie alle beisammen sind, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut und auf einem Teller aufgetragen.

3 Loth = ca. 50 g Zucker. 6–8 Loth = ca. 100–130 g Butter. Anstelle des engen Trichters kann man auch einen Spritzbeutel mit entsprechender Tülle verwenden.

Plinzen
(1838)

Es wird 1/2 Pfund weißes Mehl genommen; ferner werden 4 Eier in 1/2 Nößel Sahne oder Milch, 2 Löffel Hefen, und nach Belieben kleine Rosinen gequirlt; doch wird alles zu einem mehr dünnen als dicken Teig zusammengerührt. Hierauf stellt man ihn an einen warmen Ort, damit er vor dem Backen etwas aufgeht; alsdann wird ein wenig Butter in einem Plinzentiegel oder einer Pfanne über Kohlenfeuer gesetzt, und sobald sie anfängt zu bräunen, wird etwas von dem Teige dünn hineingegossen und hurtig gebacken. Sobald sie auf einer Seite gut sind, muß man sie sogleich umwenden. Man muß unter dem Backen den Tiegel immer umrütteln, daß sich die Plinze nicht anlegt.

1/2 Nößel = 1/4 l Milch.

Götze

Man nimmt drei Nößel jungen Quark, zwölf Eier, eine Kanne Sahne, zwölf Loth kleine Rosinen, zwei Loth gestoßene Mandeln, für einen Groschen geriebene Semmel und etwas Safran. Die Eidotter werden nebst einem Löffel Mehl in die Sahne gequirlt und alsdann zu dem Quark gerührt. Hierauf thut man das Übrige auch hinzu. Das Weiße vom Ei wird zu Schnee geschlagen, und ganz zuletzt ein wenig Salz dazu gequirlt. Nun läßt man ein Stück Butter in der Bratpfanne zergehen, thut das Eingerührte dazu und bäckt es im Back- oder Bratofen schön. Ist es gut, so wird es mit Zucker und Zimmet bestreut und nicht zu warm – doch auch nicht zu kalt – aufgetragen. Zu einer kleinen Pfanne kann man von Allem auch nur die Hälfte nehmen und in Ermangelung des Quarks weißen geriebenen Käse, der jedoch nicht zuviel Kümmel hat.

3 Nößel = 1½ kg Quark. 12 Loth = 200 g Rosinen. 2 Loth = 35 g gehackte Mandeln.

Kastanienpudding
(1884)

3/4 Kilogramm große Kastanien werden leicht eingeschnitten und über schwachem Feuer mit einigen Händen voll Salz so lange geröstet, bis sie sich schälen lassen. Nachdem die Kastanien geschält sind, werden sie von einander gebrochen und die schönste Hälfte davon zurückgestellt, von der andern Hälfte werden 120 Gramm, mit ebenso viel frischer Butter, in einem Mörser sehr fein gestoßen und in einem passenden Geschirre mit 90 Gr. Reismehl, 4 ganzen und 4 gelben Eiern glattgerührt und dann mit 370 Gr. feingehacktem Ochsenmark oder Nierenfett, den andern in kleine

Würfel geschnittenen Kastanien mit 120 Gr. Zucker, eben so viel ausgekernten, großen Rosinen, 1 Glas Rum, eben so viel kalter Milch oder süßem Rahm und dem vierten Teil einer geriebenen Muskatnuß genau unter einander gemischt. Nach einigem Ruhen an einem kühlen Orte wird diese Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und gekocht. Dazu gibt man eine Puddingsauce auf englische Art: 60 Gr. Butter, 1 Eßlöffel voll feines Mehl, 60 Gr. Zucker, unbedeutend wenig Salz, etwas Muskatnuß, 1 Glas kaltes Wasser, eben so viel Madeirawein oder Franzbranntwein werden auf dem Feuer zu einer Sauce abgerührt. Sie darf nicht kochen, sondern nur ans Kochen kommen.

Citronengelee
(1838)

Man klopft 1 1/2 Loth Hausenblase recht breit, kocht sie alsdann in einem Nößel Wasser bis zur Hälfte ein, läßt sie kalt werden und sieht nun, ob es eine recht steife Gallerte geworden ist. Kann man sie den Tag zuvor, ehe man Gebrauch davon machen will, kochen, so ist es besser. Will man nun Gelee zubereiten, so schüttet man die Gallerte in eine Casserolle oder in einen tiefen Tiegel, gießt ein reichliches Nößel Wein dazu, reibt zwei Citronen auf einem viertel Pfund Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft von 4 Citronen und 1/2 Loth ganzen Zimmet dazu und läßt es 1/4 Stunde gut zugedeckt über Kohlenfeuer anziehen. Alsdann gießt man es durch einen Filtriersack oder durch ein reinliches, dünnes Stückchen Tuch in eine porzellanerne Schale und läßt es so im Keller oder an einem andern kühlen Orte stehen. Dies Gelee ist besonders für Kranke sehr erquickend.

Hausenblase vgl. Seite 184. Wir verwenden heute stattdessen 12 Blatt oder 25 g Gelatine für 1 l Flüssigkeit. 1/2 Loth = 1 Teelöffel Zimt.

Ein gutes Gebäck von Kartoffeln
(1838)

Man kocht acht bis zwölf Kartoffeln von solchen, die sich recht mehlig kochen, schält und reibt sie, sobald sie recht kalt geworden sind, auf einem Reibeisen und wiegt lothweise davon ab. Auf jedes Loth geriebene Kartoffeln rechnet man ein Ei. Auf diese Art kann man nun viel oder wenig nehmen, je nachdem es groß oder klein sein soll. Man nehme also acht bis zwölf Eier, schlage die Dotter in einen Reibasch, das Weiße aber zu Schnee. Ferner werden zwei Citronen auf vier Loth Zucker abgerieben und nebst gestoßenem Zimmet und ein wenig Salz mit den abgewogenen Kartoffeln zu den Eidottern gerührt; zuletzt rührt man auch das zu Schnee gequirlte Eiweiß dazu. Nun thut man es sogleich in einen blechernen Backreif, setzt es in den Brat- oder Backofen, damit es schnell in die Höhe steigt, und bäckt es schön gelb. Beim Auftragen streut man noch Zucker oder Zimmet darüber.

Anmerk. Der Reif, in welchem man es backen will, muß zuvor mit einem steifen und mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt werden, damit die Masse nicht durchsickern kann.

Für dieses Rezept empfehlen wir 6 Eier, 6 gehäufte Eßlöffel geriebene Kartoffeln und 30 g Zucker. Zubereitung in der Springform.

Schneeballen
(1892)

Koche 1/3 Liter Milch mit einem Stückchen Vanille, 210 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker und etwas Salz einige Minuten, dann rührt man schnell 280 Gr. Mehl hinein, und röstet den Teig bis er sich überall loslöst, fein ab, dann wird er in eine Schüssel gegeben und wenn er halb ausgekühlt ist, 6 ganze

Eier und 6 Eidotter hinzugerührt und zuletzt der festgeschlagene Schnee von 3 Eiweiß darunter gezogen. Alsdann formirt man mit der Hand runde Kugeln in der Größe eines kleinen Hühnereies, drückt dieselben oben etwas platt, legt sie ganz kurze Zeit in heißes Schmalz und nimmt sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Sind diese Kugeln nun ganz kalt, macht man mit einem spitzigen Messer oben einen runden Einschnitt und ebenso an den Seiten, sodann werden sie langsam in heißem Schmalz ausgebakken, wobei sie gerade in die Höhe steigen. Es wird dann in jede oben eine eingemachte Kirsche gelegt und mit Zucker bestäubt zu Tische gegeben.

Semmelpudding mit Kirschen

Dazu braucht man: 1 1/2 Pfund Semmeln, 140 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 8 Eier, und zwei Pfund Kirschen. Zuerst schäle man die Semmeln ab, schneide sie in Scheiben und weiche sie in 3/4 Liter Milch auf; dann rühre man sie mit der Butter und dem Zucker auf dem Feuer zu einem dicken Teig ab. So lange der Teig noch heiß ist, tue man 2 ganze Eier hinzu, wenn er schon kalt geworden ist, vermische man ihn mit 6 Eidottern. Nachdem man noch abgeriebene Zitronenschale, etwas gestoßenen Zimt und bittere Mandeln, sowie die entsteinten Kirschen und den Schnee von 6 Eiern hinzugefügt, lasse man den Pudding 1 1/2 Stunden kochen und gebe dann eine Kirschsauce dazu.

Sultansspeise
(1891)

Man verquirle 6 Eidotter, 125 Gramm Zucker und 1/4 Liter Sahne, in welcher eine halbe Stange Vanille aufkochte, tüchtig miteinander. Darauf seie man die Masse durch ein Sieb und lasse sie mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine, 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm großen, entkernten Rosinen und 20 Gramm gewiegtem Zitronat auf dem Feuer dick werden. Ist sie unter beständigem Rühren erkaltet, zieht man noch den Schnee der 6 Eiweiße langsam durch, füllt die Creme in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt diese auf Eis und läßt die Masse steif werden.

Champagner-Creme
(1891)

Wenn man 4 Eidotter und 2 Eier tüchtig gequirlt hat, gibt man 125 Gramm feingesiebten Zucker und 1/2 Liter Champagner dazu und rührt das Ganze auf einem gelinden Feuer zu einer steifen Creme. Dann ziehe man die Masse zurück, füge noch den Schnee der 4 Eiweiß darunter und ziehe 20 Gramm aufgelöste Gelatine durch. Ist diese Creme langsam abgekühlt, füllt man sie in Gläser und lässt sie auf Eis erstarren. Man kann sie auch in eine Form füllen und, wenn erstarrt, stürzen und mit Makronen garnieren.

Erröthetes Mädchen

(Familienrezept um 1885)

Für eine Cremeschüßel nehme man 1 Ltr. Milch, 1/2 Stange Vanille, laße es kochen. Wenn es gekocht hat, werden 5 Eigelb hinzu gethan, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Zucker. Dann muß man es gut verrühren und erkalten laßen. In die Schüßel gibt man 1 Lage Preißelbeeren, dann 1 Lage Creme, dann wieder Preißelbeeren und so fort. Als oberste Lage wieder Creme.

Mädchens Zöpfe

(Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer, 1811)

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit 2 Eßlöffeln voll Bierhefen und ein wenig warmer Milch, in der Mitte des Mehls ein Taiglein angerührt, welches man bei gelinder Wärme gehen läßt. Hierauf nimmt man von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, 2 große Eßlöffel voll gesiebtem Zucker, ein wenig Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 4 Loth Zitronat, 8 Loth frische Butter, rührt dies alles zusammen nebst 4 Eyergelb an den Taig, schafft ihn, bis er zum Würgen recht ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, und würgt ihn so lang, bis der Anis heraus zu fallen anfängt.

Alsdann wergelt man zwei Finger lange und eines Fingers dicke runde Stäbe, daß ein 3 oder 4 schlichtiger Zopf daraus geflochten werden kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Zöpfe der Länge nach darauf, und läßt sie wieder recht reif werden. Nach dem Gehen werden sie mit einem Ey bestrichen, mit geschälten entzweigeschnittenen Mandeln stark belegt, mit Zucker überstreut, und in frischer Hitze gebacken.

Rosenwasser erhalten Sie in der Apotheke. 4 Loth = ca. 70 g Zitronat. 8 Loth = ca. 130 g Butter. Würgen = kneten. Frische Hitze = mittlere Backhitze.

Pfaffen-Mocken
(1811)

Zwey Weißbrode oder Kreutzerwecken werden zu Fingers dicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte drei überzwerche Stücklein gemacht, sechs Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein stark verrührt, die Stücklein darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gelb gebacken, und noch warm stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Überzwerch = quer.

Nonnen-Kräpflein
(1811)

Man läutert 1 Maß Honig nach langer Fäden Art, stoßt 4 Loth Nägelein, 2 Loth Zimmet, und 1/2 Loth Ingwer gröblicht, thut den geläuterten Honig in einen steinernen Hafen, und rührt das gestoßene Gewürz, solang der Honig noch warm ist, darein. Sobald der Honig kalt ist, bindet man den Hafen zu, und läßt ihn 3 Tage stehen, indeßen wird ein großer guter Lebkuchen auf dem Reibeisen abgerieben oder gestoßen, und nach Verfluß jener drei Tage in den Honig gerührt, welchen man noch 10 Tage stehen läßt. Alsdann wird ein Viertelpfund Mehl und ein halbes Viertelpfund gesiebter Zucker mit einem Eyerweiß zu einem Taig angemacht. Hat derselbe nicht Feuchtigkeit genug zum Wellen, so nimmt man noch etwas Eyerweiß dazu, würgt ihn, wellt ihn ganz dünn aus, legt von der Honigmasse kleine Kugeln in der Größe einer welschen Nuß auf den halben Taig, schlägt den andern Taig darüber, und formirt mit dem Backrädlein kleine Krapfen daraus, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech, und backt sie nur hellgelb, welches aber in keinem heißen Ofen geschehen darf.

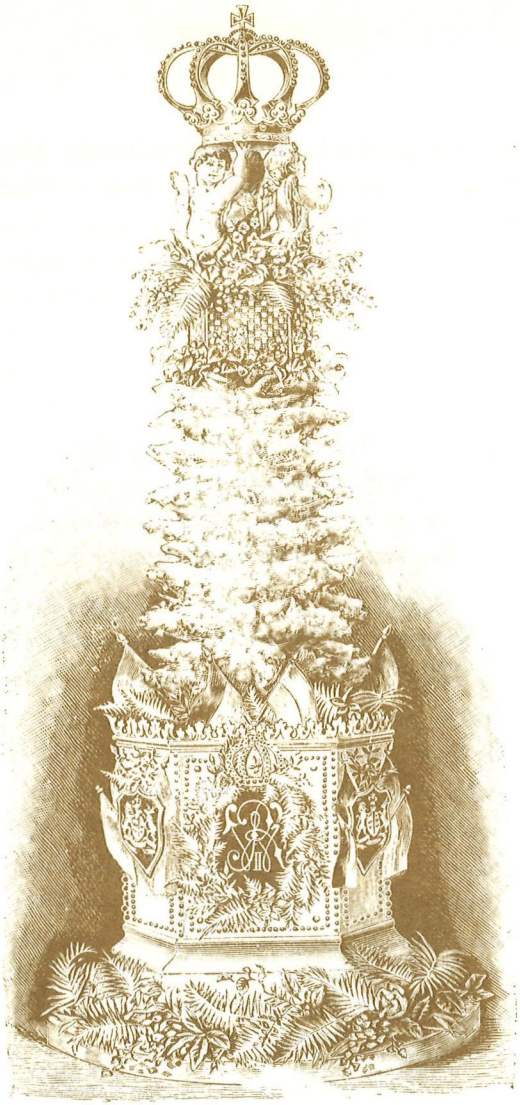
1 Maß Honig = ca. 1/2 Liter oder 1 Glas (z. B. Langnese-Honig). Läutern = durch Erwärmen klären. Welsche Nuß = walnußgroß. 4 Loth Nägelein = ca. 70 g Nelken. 2 Loth = ca. 35 g = 2 Eßlöffel Zimt. 1/2 Loth = ca. 1 Teelöffel Ingwer.

Mirinken

(1811)

2 Zitronen reibt man am Zucker fein ab, trocknet das Abgeriebene auf einem weißen Papier, stoßt es dann wieder fein, siebt 1/2 Pfund Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 bis 6 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt von dem gesiebten Zucker langsam an den Schaum; sobald aber der Zucker darin ist, darf man's ja nicht mehr rühren, sondern macht es zusammen auf einen Haufen, legt ein doppelt weißes Papier auf ein Blech, setzt die Mirinken mit einem Löffel, aber nicht nahe zusammen, darauf, stäupt mit dem Haarsieb Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie kalt sind, nimmt man sie mit einem Messer behutsam ab, füllt eine Mirinke unten mit eingemachten Kirschen, legt eine andere Mirinke darauf, und gibt sie so. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, als bis sie gleich zu Tische kommen. Man kann sie auch auf Oblaten setzen, und dann bleiben sie ungefüllt.

Das Backblech mit Backpapier oder Aluminiumfolie auslegen und die Mirinken bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen.



Baumkuchen

bei der Geburtstagstafel Sr. Majestät des Königs Wilhelm II. von Württemberg von der Firma Th. Bechtel, Konditorei, Stuttgart (verfertigt von Max Bechtel), geliefert.

ZWÖLFTE ABTHEILUNG

Einige Kuchen, Torten und andere Näschereien

Mandelcreme-Torte
(1892)

Bestreiche ein Reifblech mit Butter und lege dieses mit gutem Butterteig aus und streiche den vorher schon bereiteten Mandelcreme auf. Nämlich: Es werden 200 Gramm abgezogene Mandeln mit Eiweiß in einem Mörser feingestoßen, welche mit eben so viel gestoßenem Zucker, dem abgeriebenen Gelben einer Citrone und 5 ganzen Eiern gut verrührt und zuletzt noch 140 Gr. zerlassene frische Butter darunter gerührt wird. Diese Mandelmasse wird nun über den Teig jedoch bis fingerdick vom Rand glatt aufgestrichen, der Rand mit Ei bestrichen und ein Deckel von Butterteig darüber gelegt, welchen man am Rand gut andrückt. In diesen Deckel werden nun mit einem feinen Messerchen schöne Zierrathen eingeschnitten, doch so, daß der Teig nur halb durchschnitten wird, dann mit Ei bestrichen und 1/2 Stunde in einem mäßig heißen Ofen gebacken, hierauf mit Zucker bestäubt, nochmals kurze Zeit in den Ofen gestellt, bis der Zucker geschmolzen ist, und die Torte lauwarm zu Tische gegeben.

Butterteig vgl. Seite 155. Die Mandeln können auch gemahlen und mit Eiweiß, Zucker und Zitronenabrieb vermischt werden. Reifblech = Springform.

Eine hundertjährige Torte
(1892)

180 Gr. an einer Citrone abgeriebener Zucker wird mit 280 Gr. Butter gut gerührt, dann nach und nach 6 Eigelb, sowie 1/4 Kilo feingesiebtes Mehl, nebst 140 Gr. gutgereinigter Weinbeeren hinzugerührt, zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter gezogen. Eine Tortenform gut mit Butter ausgestrichen, mit Brösel ausgesät, die Masse eingefüllt und langsam gebacken, nach dem mit einer beliebigen Glasur überzogen und diese einige Minuten getrocknet.

Norwegische Stachelbeertorte
(1884)

1 1/2 Liter (3 Schoppen) gute, rein gewaschene noch nicht völlig reife Stachelbeeren lasse man in siedendem Wasser einmal aufkochen und schütte sie dann auf ein Sieb, damit das Wasser davon ablaufen kann. Man koche nun während dieser Zeit 370 Gramm Zucker mit einem Theelöffel voll feingestoßenem Zimmet und der Hälfte soviel fein abgeriebener Citronenschale und 1/4 Liter weißem Wein zu einem dicken Syrup ein, gebe die Stachelbeeren nun dazu und lasse sie darin aufkochen und alsdann verkühlen. Während dieser Zeit rühre man 125 Gr. frische Butter schaumig und gebe dazu, nach und nach 10 Eiergelb, 125 Gr. feingestoßenen Zukker, 250 Gr. feingeriebene Mandeln und 4 Stück feingestoßene Zwieback. Wenn dies Alles gut vereinigt ist, gebe man die Beeren dazu, ebenso den Schnee von 6 bis 8 Eiweiß, fülle dann gleich diese Masse in die mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform ein und backe sie langsam zu schöner Farbe. Nach ihrem Garbacken wird diese Torte mit feinem Zucker bestreut.

Weinkuchen
(1811)

Drei Hände voll geriebene Brodbrosamen röstet man in einem Stück Butter hellbraun, gießt einen Schoppen guten Weines daran, läßt es dick einkochen und erkalten. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund gesiebten Zukker, eben so viel geschälte und fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und ein wenig Nägelein zusammen in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern eine Zeitlang, thut dann das gekochte Brod nebst einem Viertelpfund gewaschenen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn langsam (spielt ihn gleichsam) auch in die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, backt sie langsam im Ofen, und überstreut vor dem Auftragen den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

1 Schoppen = 1/2 l Wein.

Wisbader-Kuchen
(1811)

1/2 Pfund Mehl wird auf ein Backbrett genommen, ein Ring darein gemacht, ein Viertelpfund Butter darein geschnitten, ein Ey nebst ein wenig Salz und ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm dazu gethan, dies zu einem Taig untereinander gemacht, derselbe einmal übergeschlagen, ein Kuchen daraus gewällt, ein Rand darum gemacht, in 6 Loth Butter 4 Eßlöffel Mehl wie zu einer gebrennten Suppe braun geröstet, dasselbe ein wenig abgekühlt, und über den ausgewällten Kuchen gestrichen, ein Viertelpfund gestoßener Zucker mit einem halben Loth gestoßenem Zimmet vermengt, und über das Mehl auf den Kuchen gestreut, daß es eine dicke Kruste gibt, dann der Kuchen im Ofen gelb gebacken.

Quitten-Torte
(1892)

Ein mit Butter bestrichenes Reifblech wird mit Butterteig ausgelegt und mit Quittenmarmelade bestrichen, dann rührt man 140 Gr. gestoßene Mandeln, 120 Gr. Zucker, 3 bis 4 Eßlöffel voll Quittenmarmelade, mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern 1/2 Stunde gut ab, gibt die Schale einer halben Citrone, sowie den Saft dazu und gießt dieses auf den mit Quitten bestrichenen Boden, hierauf nimmt man 2 Obertassen voll geriebenes Milchbrod, mischt Zucker und etwas Zimt darunter, streut dieses auf die Torte, belegt sie mit dünnen Stückchen Butter und läßt sie schön backen.

Butterteig vgl. Seite 155.

Hagebutten-Torte
(1892)

1/4 Liter gedörrte Hagebutten werden mit 1/2 Liter Wein, 1 Schoppen Wasser, einem Stückchen Citronenschale, 1 Zimtrinde, Zucker und 280 Gr. Sultaninen weichgekocht und zum Erkalten gestellt, dann wird ein Reifblech mit Butter bestrichen, mit gutem Butter- oder Bröselteig ausgelegt, die erkalteten Hagebutten fingerdick darauf gegeben, ein zierliches Gitter daraufgelegt, dieses mit Zucker und Mandeln bestreut und die gebacken.

1 Schoppen = 1/2 l Wasser oder Wein. Einen Teil des Teiges vom Boden zurückbehalten und für das Teiggitter verwenden.

Sächsisches Brod
(1811)

Man nimmt ein halbes Viertelpfund feines Mehl in eine große Schüssel, läßt es durchaus warm werden, rührt von dem innern Mehl ein Taiglein

von 4 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und einem Schoppen warmer Milch an, läßt es gehen und macht 3 Viertelpfund frische Butter in einem reinen Geschirr warm. Sobald der Taig gegangen ist, thut man 2 Ganze Eyer und von zwei andern das Gelbe, 4 Loth gesiebten Zucker, und zuletzt noch ein halbes Loth Salz in den reifen Taig, klopft denselben so lang bis er sich von dem Löffel schält. Noch besser ist es, wenn der Taig mit der Hand geschafft wird, und sich davon bloßschält. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen, beyde Sorten zuvor gehörig verlesen und sauber gewaschen, nebst einem Viertelfpund geschälter und länglicht grob geschnittener Mandeln auch zu dem Taig, schafft dieß voll hinein, bestreicht zwei Bogen Papier mit Butter, macht zwei lange Laiblein von dem Taig und läßt sie bey gelinder Wärme gehen. Wenn sie reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Ofenhitze gebacken.

Ca. 65 g Mehl für 60 g Bier- oder 20 g Dauerhefe, 375 g Butter. 1 Schoppen = ½ l Milch. Es handelt sich hier um ein altes, sehr fetthaltiges Stollenrezept. Vorsicht, Kalorien! Den Teig mit einem Tuch anstelle von Papier abdecken.

Belgrader-Brod
(1811)

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und klein gewürfelt geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, 2 Messerspitzen feine Pottasche, ein Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Quint Nägelein, eine halbe Muskatnuß, die Schale von einer ganzen Zitrone, zwei Loth Zitronat, zwei Loth Pomeranzenschalen, schneidet die letztern drei Stücke gröblicht, rührt dieß alles mit zwei ganzen und zwei gelben Eyern untereinander zu einem Taig, wällt ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet eines Fingers lange und etwas mehr als Fingers breite Stücklein weitläuftig darauf, und backt sie gelb.

1 Loth = ca. 1 Eßlöffel Zimt. 1 Quint = 4 g = ca. 3 Nelken. 2 Loth = ca. 35 g Pomeranzenschale (aus dem Feinkostgeschäft).

Süßer Speckkuchen
(1811)

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet den halben Theil länglicht, stoßt die andere Hälfte zart, reibt zwei Zitronen ab, thut das Mark auch dazu, nimmt die gestoßenen Mandeln, anderthalb Viertelpfund Zukker, das Geriebene von den Zitronen nebst ihrem Saft in eine messingene Pfanne, rührt dieß mit 4 Eyern glatt an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, thut es zum Erkalten in eine Schüssel, schneidet vier Loth Zitronat länglicht zart, behält ein ganzes Stücklein davon zurück, rührt die geschnittenen Mandeln und den Zitronat unter die Masse, wällt 2 gleiche Böden von gutem Buttertaig, schneidet sie wie einen Kuchen in die Rundung, legt einen Kuchen auf ein mit Mehl besäetes Blech, breitet die gekochte Masse darauf aus, daß am Ende herum nur eines Fingers breit Platz ist, bestreicht den leergelassenen Rand mit einem Ey, legt den andern Boden darüber, drückt neben hin auf das Bestrichene mit dem Finger, stupft den Kuchen oben stark, und backt ihn halb im Ofen. Indessen legt man 4 Loth weißen Zuckerkandis zur Wärme, bröckelt ihn wie zerschnittenen Speck, schneidet den zurückbehaltenen Zitronat wie Zwiebeln, und ein Stücklein Zitronenschale wie Kümmel. Sobald nun der Kuchen halb gebacken ist, wird er mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels überfahren, dann das Geschnittene und Gebrökkelte darüber gestreut, und derselbe vollendst ausgebacken.

Mark der Zitronen = Fruchtfleisch.

Ulmer Brod
(1890)

Mache von 280 Gr. feinem Mehl, 5 Eßlöffel guter Hefe und 1/2 Liter lauwarmer Milch in einer Schüssel ein Dämpfel, welches man leicht mit Mehl bestäubt und zugedeckt zum Gehen warm stellt und zwar so lange, bis es in der Mitte wieder einfällt. Hierzu kommen 140 Gr. gestoßener Zuk-

ker, 1/2 Obertasse voll Rosenwasser, 17 Gr. feingeschnittene kandirte Orangenschalen, ebenso viel fein geschnittener Citronat, 8 1/2 Gr. ausgesuchter runder Anis, etwas Salz, nebst dem nöthigen Mehl, so daß man daraus einen festen, aber sehr feinen Teig arbeiten kann, welchen man so lange auf dem Nudelbrett abknetet, bis der Anis anfängt, heraus zu fallen. Aus diesem Teig formt man dann zwei gleich große lange Stollen, welche man in ein mit Mehl bestäubtes Blech legt, zugedeckt an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Diese werden dann mit Ei bestrichen, der Länge nach ein Einschnitt gemacht und schön gebacken.

Ein Dämpfel ist ein Hefekloß. Rosenwasser erhalten Sie in der Apotheke.

Krach-Torte
(1811)

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Eyerweiß und einer Nuß groß Butter dazu, würgt dieß alles unter einander zu einem Taig, macht zwei gleiche Theile davon, wällt beyde dünn aus, bestreicht von zwei gleichen Zinnplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der zwei gewällten Böden über eine dieser Platten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, stupft den einen stark mit einem Federkiel, schneidet den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Platten auf ein Blech, und backt die darauf gelegten Böden in einem nicht sehr heißen Ofen. Der gestupfte Theil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachten Johannisbeeren oder Himbeeren eines Messerrücken dick bestrichen, und der ausgeschnittene Deckel darauf gestellt. Hat man eine Johannis- oder Himbeergelee, so ist solche zur Fülle noch besser. Diese Torte kann man nicht im Vorrath machen, weil der Taig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. Vier Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln können auch in den Taig geschafft werden.

Würgen = kneten. Anstelle der Zinnteller können Sie auch Tortenbodenformen benutzen.

Französische Torte

(1811)

Diese Torte ist kostbar, ich will sie daher nur ins Kleine anführen. Von anderthalb Viertelpfund Butter macht man einen Buttertaig, wällt ihn zu 3 runden Blättlein, so groß als einen Teller, legt sie auf ein Blech, stupft sie ein wenig, und backt sie, ohne sie zu bestreichen. Der andere Taig dazu, wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, 1/4 Pfund gesiebtem Zucker, eines Eyes groß Butter, 2 Eyerweiß und ein wenig geriebener Zitronenschale verfertigt man einen Teig, wällt ihn dünner als den Buttertaig aus, macht ebenfalls drei runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stupft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blattern bekommen, und backt sie im Ofen gelb. Beyde Arten Taig müssen über Nacht liegen. Den andern Tag wird der eine Boden vom Buttertaig auf ein rundes Äpfelkuchenblech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweyten Taig darauf gethan, dieser mit Hägenmark bestrichen, ein Boden mit Buttertaig darauf, dieser mit eingemachten Kirschen überlegt, ein Zuckerboden darauf, auf diesen kommen eingemachte Aprikosen, dann der dritte Boden vom Buttertaig darauf, über diesen eingemachte Johannisbeeren, endlich wird der letzte Zuckerboden darauf gethan, und mit der Hand gedruckt, daß die Böden fest aufeinander liegen, dann die Torte mit einem großen scharfen Messer rings herum gleich geschnitten, und ein weißes Eiß darüber auf nachstehende Art verfertigt: man nimmt anderthalb Viertelpfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ei zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt dies zusammen eine viertel Stunde, und übereißt dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eiß muß daher dicker als gewöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Torte kann man mit allen beliebigen Konfekturen zieren. Am Rand wird die Torte mit kurzstieligen Früchten besteckt, und dann getrocknet. Sie kann etliche Tage aufbehalten werden.

Der Eischnee für die Französische Torte sollte nicht nur getrocknet, sondern kurz unter dem Grill gratiniert werden. Der Butterteig entspricht unserem heutigen Mürbeteig, der Zuckerteig dem Biskuitteig. Beide sind in jedem Grundkochbuch nachzuschlagen. Den Biskuit sollte man in einer Springform backen und in drei Lagen teilen. Eiß = Zuckerguß.

Gewöhnlicher Buttertaig, wie er zur Basis einiger vorangegangener Kuchenrezepte vonnöthen ist

(1811)

Man verrührt 4 Eyergelb in einer Schüssel, und gießt einen halben Schoppen süße Milch daran. Werden die Eyer gespart, so wird nur ein ganzes Ey zu einem halben Schoppen Milch genommen, nach Proportion das benöthigte Salz, und so viel feines Mehl darein geschafft, bis sich der Rührlöffel von dem Taig losschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lang gewürgt, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, sich der Taig in die Höhe begibt. Alsdann wird derselbe halb dick ausgewällt, und ein Pfund Butter über den halben Taig geschnitten. Ist die Butter hart, so wird sie zuvor mit frischem Wasser geschafft, zu einem Kuchen gewällt, mit einem Tuch abgetrocknet, dann erst auf den Taig gelegt, die leer gelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über die Butter wohl eingebogen und ganz dünn ausgewällt, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Ort nicht dicker als an dem andern ist. Hierauf muß der Taig wie eine Serviette zusammengelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß derselbe im zweyten Wällen nicht überzwerch zu liegen kommt; er wird nun zum zweytenmal, nur nicht mehr so dünn als zuerst, gewällt, und wieder auf die nämliche Seite übergeschlagen. Auf diese Art ist der Taig ganz fertig.

Anmerkung: Im Sommer, wo die Butter mehr Fett hat, ist es hinlänglich, wenn man zum halben Schoppen Milch nur 3/4 Pfund Butter nimmt, im Winter hingegen muß es bey einem Pfund bleiben.

1/2 Schoppen = 1/4 l Milch. Butterteig = Mürbteig (s. o.).

Kastanien-Gefrornes mit Maraschino-Creme
(1884)

1/2 Kg. von ihren Schalen befreiter Maronen werden mit einem Liter kochender Milch begossen und langsam weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und mit 60 Gr. Zucker versüßt. Unterdessen muß von einem Liter süßem Rahm eine Creme zubereitet werden, die mit den durchgetriebenen Maronen vermengt und nochmals durch ein feines Haarsieb oder ein Haartuch passiert, in die Gefrierbüchse gefüllt und gefroren wird. Während dem Gefrieren wird ein Glas feiner Maraschino nach und nach darunter gearbeitet, sowie auch zuletzt noch 120 Gr. fein belesener Sultanini, ebensoviel abgetrocknete kleine Rosinen und 30 Gr. fein geschnittener Citronat mit dem Gefrornem vermischt werden. Wenn alles gut untereinander verarbeitet ist, wird die Büchse noch eine Zeit lang gedreht und dann das Gefrorne in glatte, runde, mit Papier ausgelegte Formen fest eingedrückt, mit genau schließendem Deckel zugedeckt und in fein gestampftes Eis eingegraben. Beim Anrichten wird die Form mit einem Tuche sorgfältig abgetrocknet, das Gefrorne über die zur Tafel bestimmte Schüssel gestürzt, das Papier davon genommen und ringsum mit Rahmschnee, der mit Maraschino vermischt ist, begossen.

Die Sultanini und der Citronat, sowie der Maraschino müssen vor ihrem Vermischen gleichfalls auf Eis gestanden haben, damit alles ganz kalt ist. Statt der Milch können die Maronen auch mit Malaga weichgekocht werden. Auch kann man dies Gefrorne in gut gereinigte Kalbs- oder Schweinsblasen – anstatt in Formen – einfüllen.

Die Blasen werden dann fest zugebunden und in fein gestampftes Eis eingegraben. Beim Anrichten wird die Blase mit einem reinen Tuche sorgfältig abgetrocknet, aufgeschnitten und vom Gefrornen abgezogen.

Vanillecreme: 1 l süßen Rahm mit einem Stückchen geschnittener Vanille und 180 g Zucker zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen, nach und nach 10 Eigelb unter ständigem Schlagen dazugeben. Das Ganze noch einen Augenblick über dem Feuer fortschlagen und danach durch ein feines Haarsieb drücken. Diese Creme ist heutzutage auch als Fertigprodukt erhältlich. Die Masse kann im Gefrierfach des Kühlschranks gefroren werden.

DREIZEHNTE ABTHEILUNG

Über das Wasser

Einen wirklich guten Kaffee zu bereiten

Einige Getränke, sowohl zur guten Verdauung, als auch zur allgemeinen Geselligkeit zu empfehlen

Über das Wasser

(M. Abel's Kochbuch, 1892)

Es kommt beim Kochen sehr viel auf das Wasser an. Man unterscheidet solches in weiches und hartes. Gutes Wasser muß krystallrein, klar, geruch- und geschmacklos sein, und gewöhnlich Perlen an dem Glase ansetzen, darf aber nicht schäumen. Modriges Wasser wird durch das wiederholte Eintauchen vom Eisen oder Kohlen in demselben verbessert. In den Pumpbrunnen wird es vom widrigen Beigeschmack und Insekten durch das Hineinwerfen einer Menge Salz gereinigt.

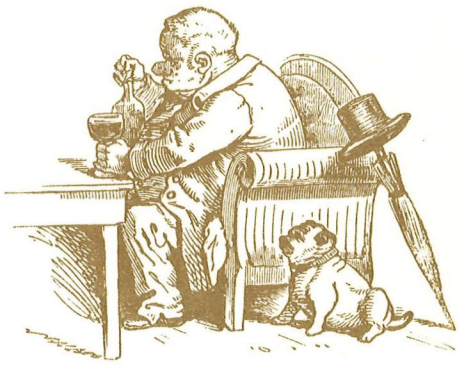
Die in hartes Wasser gebrachten Speisen brauchen immer länger, bis sie genießbar werden. Hülsenfrüchte werden nur im weichen Wasser weichgekocht; auch das Fleisch davon am weichsten gekocht. Hartes Wasser zieht man beim Kochen der Fische und grünen Gemüse vor, weil letzterer Farbe dadurch lebhafter erhalten bleibt. Freilich kann man das Wasser nicht immer nach Belieben haben. Manches Wasser enthält zuviel Salpeter, wodurch das darin gesottene Fleisch roth, und die Hülsenfrüchte niemals recht weich werden. Manches Wasser enthält soviel Mergel, und alsdann ist es am rathsamsten, dasselbe abzukochen, stehen zu lassen und vom Bodensatze abzuklären.

Fleißige Köchinnen dürfen sich übrigens das Wasserholen nicht verdrießen lassen, damit stets ein Vorrath von diesem zum Kochen bereit sei, auch zur schnellen Begegnung einer Feuersgefahr und zur Lösung des am Herde vermehrten Dunstes.

Wasser, welches man zum Kochen verwendet, darf nie zu lange in der Küche gestanden haben, weil sich der Staub und der Rauch hineinzieht, und diese Flüßigkeit vom langen Stehen einen Nebengeschmack, nicht selten auch einen unangenehmen Geruch in dem Gefäße, in welchem es steht, bekommt.

Es gilt als Regel, ja die Speisen in ganz reinem Wasser zuzusetzen. Wenn man hölzerne Wassereimer hat, müssen diese über Nacht umgestürzt

werden, und vor dem nächsten Wasserholen durchaus getrocknet werden, weil Wasser und Holz im Innern des Gefäßes einen schlammigen Überzug (Ansatz) erzeugen.



Einen wirklich guten Kaffee zu bereiten

(1890)

Zu zwei Portionen gutem, starkem Kaffee nehme man drei Loth Kaffeebohnen; dieselben mahle man stets kurz vor dem Gebrauch. Sodann nehme man einen sehr feinlöchrigen Kaffeetrichter, thue gutes Filtrierpapier in Tütenform darauf, feuchte dasselbe mit heißem Wasser an, gebe den gemahlenen Kaffee hinein und stelle den Trichter auf eine mit kochendem Wasser ausgespülte Kaffeekanne. Unterdeß muß frisches, klares Wasser ins Kochen gebracht werden, und man gieße davon nach und nach auf den Kaffee und lasse es recht langsam, womöglich tropfenweise durchsickern. Sobald man sieht, daß der Kaffee, welcher noch herausläuft, nur hellgelb erscheint, nehme man den Trichter ab, und ist es dann besser, das noch nöthige Wasser so hinzugießen. Der auf diese Weise bereitete Kaffee ist sehr schmackhaft, und kann man anstatt Milch Sahne dahinthun; so gewinnt derselbe an Geschmack noch mehr. In vielen Häusern wird der Kaffee noch gekocht, und da ist es zu empfehlen, daß man ein

Eigelb dazu verwendet. Der gemahlene Kaffee wird mit dem Eigelb vermengt und in einem Kessel zerrührt, jedoch ohne kaltes Wasser. Hierauf gebe man etwas kochendes Wasser darauf, lasse es eben aufwallen, gieße dann soviel Wasser, wie nöthig ist, hinzu und nehme jetzt den Kaffeekessel vom Feuer, den man einige Minuten zur Seite stellt, damit der Kaffee sich setzen kann. Ist dies geschehen, so gieße man denselben ab und serviere ihn mit Sahne.

Bei dem Durchlesen des vorstehenden Rezeptes wird wohl manche Hausfrau stutzig werden und sich die Frage vorlegen, was wohl ein Eigelb mit dem Kaffeekochen gemein hat. Ein Eigelb im Kaffee zu trinken, wird wohl jedem bekannt sein, aber ein solches zum Kaffeekochen benutzen zu wollen, dürfte manchem etwas zweifelhaft erscheinen, und will ich dies nun mit wenigen Worten erläutern. Das Eigelb besitzt die Eigenschaft, den Kaffee schnell und gründlich zu klären; dasselbe darf aber ja nicht mit kaltem Wasser glatt gerührt werden, weil sonst der Kaffee eine gelbliche und unansehnliche Farbe bekommt. Ich stelle daher anheim, einmal einen Versuch zu machen, und empfehle dabei, sich ganz genau nach meinem Rezept zu richten.

Johann Baptist Pflug, Der Schuster auf der Stör (1839)

Einige Getränke, sowohl zur guten Verdauung, als auch zur allgemeinen Geselligkeit zu empfehlen

Man nimmt ein paar Hände voll Wermuthspitzen und Blätter nebst Pfeffermünzblättern, trocknet sie im Schatten, schneidet sie etwas klein und gießt guten, abgezogenen reinen Branntwein darauf, so daß derselbe ungefähr eine Hand breit darüber stehe, setzt die Flasche wohlverwahrt entweder an die Sonne oder an gelinde Ofenwärme und lässt sie eine kurze Zeit daselbst stehen. Diesen, alsdann schon etwas bitter gewordenen Branntwein filtrirt man sodann durch ein Tuch oder Löschpapier, thut nochmals etwas frische Blätter von Wermuth oder Pfeffermünze in die Flasche, läßt diesen, wieder daraufgegossenen Branntwein noch einige Zeit bei gelinder Wärme stehen und braucht dann und wann ein Gläschen davon für den Magen. Diese Essenz ist jedoch nur kalten Mägen und schwächlichen Personen dienlich; jungen hitzigen Personen schadet sie.

Kalmus-Liqueur
(1892)

Ein für den Haushalt leicht selbst herzustellender, magenstärkender Liqueur, den man in folgender Weise bereitet: 125 Gr. getrockneter, feinzerschnittener Kalmus und 37 Gr. zerschnittener Angelikawurzel, nach Belieben auch etwas bittere Pomeranzenschale werden mit 2 1/2 Liter feinem Branntwein in einer gut verkorkten großen Flasche oder einem Steinkruge 3 bis 4 Wochen an einem ziemlich warmen Ort digeriert, worauf man 1 Kg. Zucker in 1 1/2 Liter Wasser läutert, mit dem Branntwein vermischt, den Liqueur filtriert und auf Flaschen füllt.

Pomeranzenschale vgl. Rezept »Spanische Kügelchen«, Seite 136.

Birkenwasser
(1892)

Birkenwasser wird in einigen Gegenden Deutschlands, wo es größere Birkenwälder gibt, aber noch mehr in Liefland, Kurland und dem übrigen Rußland gesammelt und als wohlschmeckendes Getränk benützt, indem man im Frühjahr, wenn der Schnee zu schmelzen beginnt, etwa Mitte oder Ende März, die Birken anbohrt und durch eine blecherne Rinne den Saft in ein untergestelltes Gefäß laufen läßt. Man darf nicht tief einbohren, sondern nur die Rinde durchdringen, da unterhalb derselben der meiste Saft enthalten ist und der Baum selbst nicht beschädigt werden darf; je höher oben am Baum man anbohrt, desto besseren Saft erhält man, der wohlschmeckendste kommt aus den größeren Ästen, die man nahe am Stamm an der unteren Seite anbohrt, was ihnen am wenigsten schadet. Man trinkt den hellen, süßlichen Saft entweder frisch als heilsame Frühlingskur, wozu man ihn in Flaschen füllt und gut verkorkt in den Keller legt, oder versetzt ihn mit Zimmt und Nelken, um ihn etwas haltbarer zu machen; am häufigsten bereitet man aber im Norden daraus den trefflichen Birkenwein.

Birkenwein

(1892)

Birkenwein ist ein sehr angenehmes moussierendes Getränk, welches folgendermaßen zubereitet wird: Man kocht das Birkenwasser eine halbe Stunde lang, indem man auf jedes Liter desselben 200 Gramm Zucker zusetzt, es durchseiht und nach dem Erkalten in ein Faß füllt, dann füllt man auf 24 Liter 3 bis 4 Eßlöffel voll guter, frischer Hefe, 4 Liter leichten Rheinwein oder französischen Wein und 8 in Scheiben zerschnittene und von den Kernen befreite Zitronen hinzu, läßt das Getränk abgären und spundet dann das Faß zu. Nach 4 Wochen zieht man den Wein auf Flaschen, die man gut versiegelt und 8 bis 12 Wochen liegenlässt, bis man den Wein in Gebrauch nimmt, der sich übrigens nicht lange hält.
Setzt man mehr und stärkeren Wein zu, so wird er etwas haltbarer; man nehme z. B. auf 8 Liter Birkensaft 2 Kilogramm Zucker und 5 Flaschen französischen Weißwein, 1 Stange Zimmt und die Schale von 4 Zitronen, bringe dies mit etwas frischer Hefe zur Gärung und verfahre übrigens wie oben angegeben.

Ingwerbier

(Aus „199 Rezepte für Hefegebäcke“,
Verband Deutscher Preßhefefabrikanten, Berlin)

1 Pfd. Hutzucker in Stücken, 60 Gr. Kremortartari (gereinigter Weinstein), 15 Gr. zerdrückter Ingwer werden mit 4 1/2 Liter kochendem Wasser überfüllt und gut verrührt. Ist dies abgekühlt, fügt man 25 Gr. verrührter Hefe hinzu und deckt gut zu. Nach genau 8 Stunden gießt man die Flüssigkeit ab und gießt sie durch ein Tuch und füllt sie auf Flaschen, deren Korken mit starkem Bindfaden am Flaschenhals befestigt werden müssen.

Kwas (Russisches Getränk)

(Rezept des Verbandes Deutscher Preßhefefabrikanten, Berlin)

Zutaten: 5 Pfd. Schwarzbrot, 24 Liter Wasser, 60 Gr. frische Hefe oder 20 Gr. Dauerhefe, 2 Eßlöffel Weizenmehl, für 5 Pfg. Pfefferminzkraut, 1 3/4 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Rosinen.

Das Schwarzbrot wird in dünne Scheiben geschnitten und im Bratofen schön braun geröstet, sodaß die Mitte nicht weich bleibt. Dann kocht man 24 Liter Wasser auf, läßt den ersten Dampf abziehen und gießt es über die gerösteten Schwarzbrotscheiben. Nach 10 bis 12 Stunden siebt man die Flüssigkeit durch, darf aber das Brot nicht ausdrücken. Die Hefe wird mit dem Weizenmehl und der Brotflüssigkeit zu einer dünnen Grütze verrührt und zum Aufgehen hingestellt. Unterdessen kocht man das Pfefferminzkraut in 1 Liter Wasser stark auf, gibt den Zucker dazu und gießt nun alles zu der Brotflüssigkeit. Man läßt dies nun an einem warmen Ort so lange stehen, bis sich oben Schaum bildet, den man vorsichtig abnehmen muß, da sonst die Gärung eine zu starke werden würde. Zum Schluß wird die Flüssigkeit filtriert, in Flaschen gefüllt, in die man vorher je 3 große Rosinen gelegt hat, mit Korken verschlossen und versiegelt. Im kühlen Keller aufbewahrt, ist der Kwas in 2 Tagen trinkbar. Statt Pfefferminz kann man auch Zitrone, Preiselbeeren oder Himbeeren verwenden.

Verwenden Sie 20–25 frische Pfefferminzblätter.

Bischofsgetränk

(1811)

Zu einer halben Maaß Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerft oder Schnitten hineingemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein setzt man über das Feuer, siedet die gebratenen Pomeranzen mit einem Stück Zucker, ziemlich ganzem Zimmet und 6 ganzen Nägelein eine Zeitlang in dem Wein, gießt ihn dann in eine Terrine, und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt des Burgunders kann auch sonst guter rother Wein dazu genommen werden. Oder will man den Bischof als eine Suppe geben, so wird der gekochte Wein durch ein Tuch gepresst, und über geröstete Weißbrot- oder Weckschnitten angerichtet. Auf großen Tafeln, wo zwei Terrinen aufgesetzt werden, ist es sehr üblich.

½ Maß = 1 l Burgunder.

Hagebuttenwein

(1850)

9 Liter Hagebutten reibt man ab, schneidet Käppchen und Stiele ab, schneidet die Früchte auf, kernt sie jedoch nicht aus und läßt dieselben teigig werden. 6 Deka Zucker löst man in 12 Liter kaltem Wasser auf, gießt dies über die Hagebutten und rührt es um. Die so angesetzten Früchte bleiben in Zimmerwärme bis zum Frühjahr (Mai) stehen. Der klare Wein wird abgegossen und filtriert. Die Flaschen werden verkorkt, versiegelt und stehend im Keller aufbewahrt. Das Ansetzen geschieht am besten in großen Glasflaschen auf welche ein großer Kork nur aufgelegt wird, damit die Gärung sich vollziehen kann; zugekorkt würden die Flaschen zerspringen. Der etwas getrübte Rest läßt sich sehr gut zu Sauce verwenden.

Polnischer Meth

(Rezept des Verbandes Deutscher Preßhefefabrikanten, Berlin)

Über gelindem Feuer läßt man 68 l Wasser und 9 l Honig langsam kochen und schäumt die Flüssigkeit gut ab. Hat sie einige Stunden gekocht, so nimmt man 1 Pfd. Hopfen, 50 Gr. Koriander, 50 Gr. Golganwurzeln, 5 Gr. Kardaman und eine geriebene Muskatnuß hinzu und lässt alles mit obiger Flüssigkeit einmal aufkochen. Ist die Masse abgekühlt, so bringt man sie auf ein Hektolitergebinde und gibt 125 Gr. frische Hefe oder 42 Gr. Dauerhefe hinzu. Nun läßt man 30 bis 40 Tage bei 10 bis 12 Grad R. gären. Darauf muß der Met mehrere Monate lang ablagern und wird dann auf Flaschen gezogen.

10–12 Grad R = 15° C.

Mandelmilch

(1850)

Man gibt 1/4 Kilo Mandeln in sehr heißes Wasser, läßt sie einige Minuten lang zugedeckt stehen und schält sie. Dann reibt oder schneidet man die geschälten Mandeln in einer Schneidmaschine oder Bröselmühle, in Ermangelung dieser mit dem Wiegemesser sehr fein, gibt ein Quantum in ein Tuch von Leinwand, stößt es und benetzt dasselbe mit einigen Löffeln voll Wasser, drückt sie durch das Leintuch in ein Geschirr und fährt so fort, bis das ganze Quantum Mandeln verarbeitet ist, taucht sie wieder ein und stößt sie wieder in dem Mörser weiter. Dann seiht man die Milch in ein Geschirr und richtet sie nach Gebrauch und nach Geschmack mit Zukker an. In heißer Jahreszeit darf die Milch gezuckert über Nacht nicht stehen.

Paprika Likör
(1850)

1/8 Kilo Paprika setzt man in 3 Liter 96prozentigen Spiritus an und läßt ihn 3 Monate lang, gut verkorkt, versiegelt und in Sand eingegraben, in einem dunklen Keller liegen. Nach Verlauf dieser Zeit gibt man 1 Kilo aufgelösten, gesponnenen Zucker und 1 Liter leichten Weißwein dazu, den man vorerst erhitzt.

Mit Spiritus ist reiner Alkohol gemeint.

Englischer Punsch
(1892)

Man reibt die Rinde von zwei, großen, schönen Zitronen auf 250 Gramm Zucker ab, schlägt den Zucker in Stücke, legt ihn in eine Terrine, presst den Saft der Früchte darauf, gießt 1 Liter siedendes Wasser darüber, verrührt alles sehr gut, fügt 3/8 Liter Rum und 1/4 Liter feinen Cognac hinzu, reibt eine kleine Muskatnuß hinein, läßt den Punsch über einer Kohlenpfanne unter öfterem Umrühren sehr heiß werden, ohne daß er kocht, und füllt ihn in die Gläser. Oder man reibt die gelbe Schale von 2 Zitronen oder einer reifen bitteren Pomeranze an 200 Gramm Zucker ab, zerschlägt den Zucker, legt ihn in eine Terrine, drückt den Saft der Früchte darüber, gießt 3/4 Liter siedendes Wasser zu, rührt um, bis der Zucker zergangen ist, thut 1/2 Liter Rum, und 1/4 Liter Cognac hinzu und füllt den Punsch in Gläser.

Pomeranze vgl. Seite 136.

Champagnerbier

(Rezept des Verbandes Deutscher Preßhefefabrikanten, Berlin)

Zutaten: 20 l Wasser, 650 Gr. Kandiszucker, 55 Gr. frische Hefe oder 18 Gr. Dauerhefe, 1 Stange Kaneel, 30 Gr. Hutzucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Man kocht in einem großen Topf 20 l Wasser und 650 Gr. Zucker, am besten ist brauner Kandiszucker, bis sich derselbe völlig gelöst hat. Ist das Wasser etwas abgekühlt, gibt man die Hefe dazu, rührt gut um und läßt das ganze über Nacht gut zugedeckt stehen. Am folgenden Tag wird die Hefe oben abgeschöpft und die Flüssigkeit vorsichtig in ein anderes Gefäß geschüttet, um die auf dem Boden angesetzte Hefe nicht aufzurühren. Alsdann gibt man die in Stücke gebrochene Stange Kaneel und 30 Gr. Zucker, den man auf einer Zitrone abgerieben hat, hinein, läßt das Getränk einige Stunden durchziehen und zieht es auf Flaschen, fest verkorkt, stellt es in den Keller und kann es in 4 bis 5 Tagen trinken.

Kaneel = Zimt.

Gurken-Bowle

(1884)

Einige kleine Zweige Gartenmelisse und einige frische Gurkenscheiben (oder nur frische Schale von recht grünen aber reifen Gurken) am besten von der beinahe kernlosen Schlangengurke, werden mit 6 Flaschen gutem, jedoch nicht zu schweren Rotwein und in Wasser aufgelöstem Zucker angesetzt. Es ist ratsam nachdem die Bowle 10 bis 20 Minuten gezogen hat zu probieren, ob die Gurkenscheiben und die Gartenmelisse entfernt werden müssen, da durch zuviel Ziehen und zuviel Zucker die Bowle total ungenießbar wird. Nach Belieben kann man der Bowle noch einige Gläser guten Sherry oder Cognac hinzufügen, sowie etwas geriebene Muskatnuß. Die Bowle wird gut in Eis gekühlt serviert.

Crambambuli

(1884)

In eine entsprechend große Terrine gießt man zwei Flaschen guten weißen und zwei Flaschen roten deutschen oder Bordeauxwein.
Auf die Terrine legt man einen passenden eisernen oder plattierten Rost und auf denselben ca. 1 Kg. Zucker in einem Stück, der stark mit feinstem Batavia-Arrak getränkt und dann angezündet werden muß. Der brennende Arrak tropft nun mit dem geschmolzenen Zucker in den Wein und es ist notwendig, daß der Zucker wiederholt öfters mit Arrak übergossen werde, damit der Zucker solange brennend erhalten wird, bis er gänzlich verbrannt und in den Wein gelaufen ist. Will man das Getränk recht delikat haben, so fügt man, nach dem Verbrennen allen Zuckers noch eine halbe Flasche Champagner hinzu. Sollte das Ganze zu stark sein, so läßt es sich leicht durch etwas Wasserzusatz verdünnen. Auch ist anzuraten, daß die Hälfte des Zuckers in 5 bis 6 Stücke geteilt, mit Arrak getränkt, auf den Rost gelegt und verbrannt wird, ehe die Terrine ins Zimmer kommt. Die andere Hälfte des Zuckers läßt man aus der Spitze des Zukkerhutes bestehen, setzt solche nun auf die Mitte des Rostes und zündet diese, stark mit Arrak getränkt, erst kurz vor dem Servieren und überhaupt erst dann an, wenn die kleineren Zuckerstücke bereits schon verbrannt und in den Wein eingetropft sind. Auf solche Weise wird die Flamme keine allzustarke.

Polnischer Thee

(1892)

1 Liter gutes Weißbier wird mit einem Stückchen Zimt und Citronenschale, nebst 280 Gr. Zucker aufgekocht; gieße dann 1/4 Liter weißen Wein dazu, verrühre 5 Eigelb mit etwas Rahm, rühre diese mit dem gekochten gut ab, presse den Saft einer Citrone, sowie ein Gläschen Marasquino hinzu, quirle dieses zusammen auf flachem Feuer und servire den Thee sogleich.

Weißbier = Weizenbier.

Kaiserin-Auguste-Viktoria-Bowle

(1890)

Man nehme hierzu 2 Flaschen guten Moselwein, 1/2 Flasche guten Rotwein, 1/2 Flasche Arrak, 1 Pfund Waldhimbeeren, 1 Pfund feinen Zucker sowie 4 Flaschen bester Brauselimonade! Die Himbeeren werden mit etwas Zucker und 1/2 Flasche Rotwein 4 Stunden zugedeckt hingestellt. Sodann gieße man den Saft durch ein feines Mulläppchen, welches in ein Sieb gelegt wird, in die Bowle, tue zu diesem durchgelaufenen Saft die 2 Flaschen Moselwein sowie die 4 Flaschen Brauselimonade und 1/2 Flasche Arrak nebst dem nötigen Zucker, wonach die Bowle fertig ist und gleich serviert werden muß. Die Bowle ist ungemein erfrischend.

Hollunder Wein nach Eleonore Steidl

(Altes Familienrezept)

Man braucht 10 l Wasser, 1 Kg. Christalzucker, 3 Zitronen in Scheiben geschnitten, alles läßt man 10 Minuten kochen, gibt dann 6 bis 8 Trauben Hollunder und 2/8 l Weinessig dazu und läßt das ganze noch 5 Minuten kochen, stellt es kalt, seiht es ab und füllt es in Flaschen. (Sehr gut!)

VIERZEHNTE ABTHEILUNG

Die Resterküche

(Aus dem Praktischen Kochbuch
von Frau Marie Bogs, Berlin, 1890)

Zunächst sei darauf hingeweisen, daß auch die kleinsten Reste einer Mahlzeit nicht umkommen dürfen, und daß dieselben gleich an einen kühlen und luftigen Ort gestellt werden müssen. Stets achte man darauf, daß zum Aufbewahren von kleinen Speiseresten nicht große Schüsseln und Teller verwendet werden, die bei der nächsten Mahlzeit womöglich wieder gebraucht werden sollen. Es ist daher zweckmäßig, ja sogar unbedingt von Nöthen, daß man sich Näpfchen anschafft, um derartiges aufbewahren zu können; ja selbst beschädigte Schüsseln und Teller, die auf dem Tische keine Verwendung mehr finden, lassen sich noch dazu benutzen.
In einem geordneten Haushalt darf auch nicht das Geringste umkommen, sei es, was es wolle. Ja selbst *Kartoffelschalen* dürfen nicht weggeworfen oder verbrannt werden. Sie müssen gesammelt und verkauft werden oder man verschenke sie an arme Leute, die ihr Vieh damit füttern können. Auf dem Lande werden derartige Abfälle dem Vieh im rohen Zustande gereicht. Hat man andere, feinere Gemüseabfälle, wie z. B. Spargelschalen,

so wasche man dieselben sauber ab, lasse sie trocknen und bewahre diese Schalen auf, die sich dann im Winter zu Fleischbrühen, denen man Spargelgeschmack zu geben beabsichtigt, sehr gut verwenden lassen.

Knochen, welche von gekochtem Fleisch abfallen, in welchen kein Mark enthalten ist, werden gesammelt und an den Lumpensammler verkauft; der Erlös fällt gewöhnlich dem Dienstmädchen zu.

Die vorderen *Hasen- und Kaninchenfelle* werden gleich, nachdem der Hase oder das Kaninchen gestreift ist, an der Fleischseite mit Asche bestreut und mit Stroh ausgestopft oder auf ein zugespritztes Brett gezogen, getrocknet und an den Kürschner verkauft, wofür man ungefähr 20 bis 50 Pfennig erhält. Alle anderen Felle, vom Hirsch, Reh usw., werden entweder verkauft oder präpariert und im Haushalt als Fußdecken verwendet.

Hat man *Käsereste,* die etwas hart geworden sind, so reibe man dieselben ganz fein und gebe den feinen Käse dem Dienstpersonal als Belag aufs Brot.

Suppenkräuter, als Sellerie und Petersilienwurzeln, werden, sobald dieselben angeschnitten sind, leicht welk; deshalb säubere man sie, schneide dieselben in feine Scheibchen, brühe sie mit kochendem Wasser und trockne sie, auf einem Faden gezogen, über dem Kochherd oder in der Sonne. Auch kann dies auf einer Darre im Kochherde geschehen, wodurch sie sich dann lange gut erhalten, und wenn Mangel an frischen Kräutern ist, verwenden lassen.

Milch, die geronnen und nicht zu Käse zu verwenden ist, schütte man in die Tranktonne für die Schweine, so man hat. Die *Eierschalen* menge man ins Hühnerfutter. Altgewordenes *Speiseöl* oder *Talgabfälle* verwende man zu Lederschmiere; auch kann man es zum Oelen von Schlössern und Thürangeln gebrauchen.

Hasenfett, welches bekanntlich ungenießbar ist, spüle man sauber ab, trockne es an der Luft und bewahre es in einem luftdichten Behälter auf, um es als Zugpflaster für entzündete Wunden zu gebrauchen. *Dachsfett* wird von vielen Menschen anstatt Schmalz auf Brot gegessen, doch auch zu Wagenfett und dergl. verwendet.

Lichtreste schneide man in kleine Stückchen, rühre sie mit Kochstärke an und verwende dieselben beim Stärken der Wäsche, wonach dieselbe einen schönen Glanz erhält.
Mit abgestandenem *Branntwein,* Kümmel und Spiritusresten reibe man Spiegel, Bilder und Kachelöfen usw. ab, wodurch aller Fliegendreck und alles Unreine entfernt werden.
Schal gewordene *Bierreste* kann man zum Putzen von Kupfergeschirr benutzen, welches danach einen schönen Glanz erhält.
Abgenutzte *Pökellake* verdünne man mit Wasser und begieße das Land damit; ebenso kann fettes Abwasch- und Seifenwasser zur Düngung von Gemüsen, Wiesen usw. verwendet werden.
Mit *Thee-* und *Kaffeegrundresten* bestreue man Teppiche, damit es beim Fegen und reinigen nicht so staubt.
Man kann mithin mit Recht sagen, für jede geringste Kleinigkeit gibt es eine Verwendung, aus dem Grund muß alles zusammengehalten werden, damit man als Hausfrau auch Ehre einlegen kann und der Hausherr zufrieden ist. Darauf sei stets bedacht und lasse nichts umkommen.

»Spare in der Zeit, so hast du in der Noth«.

FÜNFZEHNTE ABTHEILUNG

Das Trocknen und Aufbewahren verschiedener Küchenkräuter für den Winter

Mitte Juni ist der *Dill* am üppigsten; man kaufe ihn daher um diese Zeit, löse die zarten Blättchen von den dicken Stielen ab und trockne sie auf reinem Papier, ausgebreitet im Schatten. Man schüttle die Blätter täglich auf und wende sie, bis sie so trocken sind, daß sie sich mit den Fingern zerreiben lassen; ist dies der Fall, so schüttet man sie lose in eine Düte. Ende Juni verschaffe man sich *Thymian*, binde mit alter Baumwolle kleine Sträußchen aus den längeren Zweigen, und hänge mehrere zusammen im Hause an einem schattigen Ort auf, oder mache es wie mit dem Dill; in einigen Tagen ist er trocken und kommt in die Düte. Während der Juniwochen fülle man auch eine 1 1/2 Liter haltende Flasche zu drei Vierteln mit den kleinen Zweigen des *Bertram (Estragon)*, gebe guten Weinessig bis zum Stöpsel darauf, verkorke die Flasche gut und lasse sie in der Sonne oder am Ofen etwa drei Wochen stehen. Eine feinere Küche kann diesen Essig nicht entbehren; er wird bei Bereitung von Mayonnaise, Wildpret, eingemachten Hühnern (Hühnerfrikassee), grünen Bohnen u.s.w. verwendet. Mitte Juli kaufe man *Majoran*, dessen Blüthe noch nicht offen ist, sowie *Pfefferkraut*, trockne beides, wie oben beschrieben, und gebe das Pfefferkraut in eine Düte, den Majoran aber löse man von den Stengeln und hebe ihn gerieben in einem Säckchen auf.

Mitte September kommt viel grüne *Petersilie* auf den Markt. Man pflückt

sie um diese Zeit gern ab, damit ihre Wurzeln stärker werden, daher ist dies Kraut jetzt billig. Man zwicke die starken Stengel bis zu den Blättern ab, wasche diese gut in kaltem Wasser durch, weil sie meist voll Staub und Erde sind, und lasse sie in einer großen Schüssel oder auf einem Brett abrinnen; dann gebe man sie auf das umgekehrte Nudelbrett und stelle dieses im Schatten zum Trocknen auf. Die Petersilie muß täglich gewendet und zweimal aufgebeutelt werden. Sobald sie ganz trocken ist, kommt sie in einen kleinen Sack – welchen man aus 60 cm mittelfeiner Rohleinwand (das Meter zu 35 Pfg.) näht. Er wird lose zusammengebunden und in der Küche auf den Nagel des Nudelbrettes so aufgehängt, daß er auf diesem liegt, also stets trocken bleibt, da sonst der Inhalt verderben würde. Alle getrockneten Küchenkräuter müssen gut trocken und lose in Düten oder Säckchen an trockenen Orten aufbewahrt werden. Wer über keine trokkene Speisekammer oder keinen großen Küchenschrank verfügt, der gebe die Düten mit den deutlichen Aufschriften der in ihnen aufbewahrten Kräuter in einen großen Topf, decke Papier darüber und stelle den Topf in einen möglichst trockenen Raum.

Seit vielen Jahren trockne ich auf diese Weise alle Küchenkräuter selbst, da ich dieselben in den Kaufläden selten so sauber, schmackhaft und unverfälscht bekomme, besonders gilt dies vom Majoran. Ich bewahre die Kräuter in einer großen Blechdose auf, wie solche in Ungarn zum Aufheben des Schweinefettes dienen. Die Dose hat 3 Füße, 2 Henkel und einen Deckel mit einem kleinen Rauchfang, welcher Luft einläßt; ich habe daher stets trockene und schmackhafte Kräuter zur Hand. Mein Petersiliensack ist mir sehr nützlich. Ich würze mit der getrockneten Petersilie nicht nur alle Rüben, wie auch verschiedene Klöschen, sondern nehme sie auch statt Wurzeln, wenn dieselben gegen das Frühjahr spärlich und theuer werden, mit einer Zwiebel in die Rindssuppe. Die Suppe wird davon ebenso schmackhaft, wie bei der Bereitung mit Wurzeln. Man kann wohl in der Küche grüne Petersilie ziehen; braucht man aber täglich zu mehreren Speisen davon, so reicht sie nicht aus, da man doch nicht gar zu viele Schüsselchen ständig aufstellen kann, und das Kraut auch nicht so schnell nachwächst.

SECHZEHNTE ABTHEILUNG

Urgroßmutters Hausmittel

(Aus dem Anhang zum Hausbuch der Frau Rath Schlosser)

Rezept für den Magen

Eine Handvoll wilden Wermut, ein Löffel voll gestoßene wilde Enzianwurzel, mit einer Flasche Portwein gekocht, bis zu 1 1/2 Schoppen eingekocht, alsdann abgegossen und während vierzehn Tagen täglich eine halbe Stunde vor dem Essen 1 1/2 Eßlöffel voll getrunken. Hält man aber nur eine Mahlzeit, so kann man 2 Löffel nehmen und damit 3 Wochen anhalten, der Magen befindet sich sehr wohl dabei.

Mittel gegen hartnäckigen Husten

Brunnenkresse, Monatblümchen, Schafgarben, Zichorie, Sauerampfer, Spitzwegerich, diese Kräuter werden mit den Wurzeln ausgenommen, recht rein abgewaschen, ganz fein gewiegt und durch ein Tuch ausgepresst, der Saft wird alsdann mit etwas Honig vermischt.
Morgens und abends eine volle Kaffeeschale davon getrunken. Von jedem der Kräuter 12 Loth geben durch Schneiden und Auspressen 32 Loth frischen Saft, dem 6 Loth reiner Honig zugesetzt werden.
12 Loth = ca. 200 g je Kraut ergeben ca. 1/2 l Saft.

Eine sehr gute Sulz zu kochen für Heiserkeit

5 Loth recht fein geraspeltes Hirschhorn und 5 Loth recht fein geraspeltes Elfenbein, beides wird in 1/2 Maß frischem Wasser gekocht, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, dann presst man solches durch ein Tuch, stellt es an einen kühlen Ort und nimmt des Tages 3 mal ein, nämlich früh, mittags und abends, jedesmal einen reichlichen Eßlöffel voll in einer Tasse warmer Fleischbrühe, dabei sind aber alle warmen Speisen sorgsamst zu vermeiden. Es ist ein bewährtes Mittel gegen Verschleimungen und andere Arten von Krankheiten, woraus eine Abzehrung entstehen könnte. Eine Demoiselle Walter, die mehrere Jahre ganz heiser war, wurde ganz davon geheilt.

5 Loth = ca. 80 Gramm. 1/2 Maß = 1 l Wasser.

Fremdkörper im Auge

Ist es ein Stückchen Stroh oder Spreu, nehme man etwas spanisches Wachs, das man gut an einem Tuch abgerieben hat. Man nähere es der Stelle, wo das Strohhälmchen sitzt, und dieses heftet sich daran; ist es ein Eisen- oder Stahlsplitter, nehme man einen Magnetstein. Ist es Staub, lege man auf das Auge ein Stückchen Kalbfleisch.

Gegen das Zittern der Nerven

Man trage auf der Brust einen in Eisen eingefassten Magnet. Ein von Arbeiten und Mühen erschöpfter Missionar hatte das nervöse Zittern in einem solchen Maße, daß er sich kaum auf den Beinen halten und nur mit beiden Händen ein Glas an die Lippen führen konnte. Nachdem er sich dieses englischen Mittels bedient hatte, wurde er gesund. Je bemerkenswerter das Zittern ist, um so näher lege man den Stein der Haut, sagt man. Der Missionar trägt ihn über dem Hemd.

Mittel gegen Hühneraugen

Man lasse eine Knoblauchzehe in Kohlenglut oder heißer Asche braten, appliziere sie so gebraten auf das Hühnerauge und befestige sie darauf mit Mull. Man wende dieses Kaustikum nur im Augenblick des Zubettgehens an. Es erweicht das Hühnerauge derart, daß es die harte Stelle oder Schwiele in 2 Tagen ablöst und wegnimmt, so alteingesessen sie immer sei. In wenigen Augenblicken gehen die Häute, die das Hühnerauge bildeten, ab und die Stelle ist sauber, als wäre sie nie von einem Übel heimgesucht worden.

Gesundheitswasser (Aquavit)

Man tue in einen glasierten Tontopf 2 Pinten des besten Rotweins, 1 Pinte französisches Lebenswasser, 1 Pinte Quellwasser, 1 Unze gestoßenen Zimt, 1 geriebene Muskatnuß, 2 zerstoßene Gewürznelken, 2 Fingerspitzen voll Korianderpulver, 3 Fingerspitzen grünen Anis und 6 Unzen Kandiszucker. Dann bedecke man den Topf mit dem Deckel, vermache ihn gut mit Teig und setze ihn auf den Ofen; zuerst gebe man starkes Feuer, und denkt man, daß die Masse kocht, vermindere man das Feuer und lasse es langsam weiterkochen während vier ganzer Stunden. Nach dieser Zeit ziehe man den Topf vom Feuer und lasse ihn erkalten, dann nehme man den Deckel ab und gieße die Flüssigkeit sofort durch einen Filter in eine vorbereitete Flasche. Der im Filter verbliebene Rückstand mag zur Herstellung eines zweiten Wassers dienen, indem man nur 1 Pinte Wein und 1 Pinte Quellwasser dazu setzt. Man nehme von diesem Wasser jeden Morgen einen Eßlöffel voll in vier Fingerhoch Wein. Die Person, von der das Rezept stammt, brauchte nur jeden zweiten Tag einen Löffel voll.

1 Pinte = 1 guter halber Liter.

Ein guter Trunk, die Gesundheit zu erhalten

Man nehme ein halbes Maß gut sauberen und gewaschenen Hafer, eine Handvoll wilde Zichorie, lasse das ganze dreiviertel Stunden lang in 6 Pinten Wasser kochen. Man füge hinzu eine halbe Unze von Kristall-Mineral und ein Viertelpfund weißen Honig. Man lasse das Ganze noch eine weitere halbe Stunde kochen. Die Flüssigkeit lasse man dann durch ein Tuch laufen und bewahre sie in einem sauberen Krug. Man trinke jeden Morgen nüchtern zwei gute Gläser voll dieses Trankes und bleibe zwei Stunden darauf ohne Essen. Die gleiche Menge trinke man nach dem Mittagessen und setze dies fort im Laufe zweier Wochen, und man ist dabei nicht genötigt, ein zu strenges Regiment zu führen oder seine Geschäfte zu vernachlässigen. Schwächliche Personen nehmen morgens nur ein Glas. Personen, die sich schwer und beleibt fühlen, müssen mit einigen Spülungen und Purgierungen beginnen. Dieses Getränk bewirkt weder Schneiden noch Schmerzen. Es hält den Leib offen, treibt den Urin, macht den Kopf frei usw. Man soll es nicht bei großer Kälte nehmen; die große Hitze ist die geeignetste Zeit dafür. Ein Arzt hat durch die Wirksamkeit und Kraft dieses Mittels fast 120 Jahre lang gelebt.

Mittel gegen Zahnschmerzen

Man nehme einen Stahlmagneten, 6 Zoll lang und 2 Strich (= 1/6 Zoll) breit. Der kranke, das Gesicht gegen Norden gewandt, berühre selber die schmerzende Stelle mit dem nördlichen Pol des Stahlmagneten, und um recht genau die vorgeschriebene Stelle zu erreichen, bediene man sich eines Kompasses. Alle diejenigen, die dieses Mittel ausversucht haben, hatten stets das gleiche Gefühl im Augenblick der Berührung des Magneten. Sie spürten eine starke Kälte, alsdann eine sonderbare Bewegung und eine Art Klopfen. Mit dem Beginn dieses letzten Gefühls hörten die Schmerzen auf; die ganze Prozedur dauert nur etwa 3–4 Minuten. – Nach Beendung der Prozedur stecke man den Magneten mit dem nördlichen Pol in die Erde, besser noch in ein Beet, um die Ladung abzuleiten.

Wider die Runzeln im Gesicht

Man schneidet hartgesottene Eier mitten von einander und tut die Dotter heraus; hingegen füllt man die Gruben mit kleingestoßenen Myrrhen wieder voll, deckt die andere Hälfte wieder drauf und bindet sie mit einem Faden wieder zusammen, damit sie nicht voneinanderfallen. Hernach muß man ein weites irdenes Geschirr haben und kleine Stäblein überquer dreinlegen und die Eier also darauf, daß sie den Boden nicht anrühren. Der Schnitt an den Eiern aber muß gegen den Boden zugekehrt sein. Diese Schüssel tut man in einen geflochtenen Korb und läßt sie in einen Brunnen hinab, daß sie einen Schuh hoch vom Wasser abstehe, durch dessen Feuchtigkeit wird die Myrrhe in ein Öl oder Wasser aufgelöst; mit demselben soll man das Angesicht schmieren.

Gelbe Haare zu bekommen

Nehme gemeine Laugen und tu hinein Zitronen-, Pomeranzen- und Quittenschalen, Gerstenstroh, dürre Feigbohnen, foenum Graecum, Blumen von Ginster und gebrannten Weinstein etwas viel, lasse sie einen halben Monat so ausziehen, damit wasche hernach die Haare. Oder zwei Teile Seifen, ein Teil Honig, ein halbes Teil Rindsgalle; dazu Gartenkümmel und wilden Saffran den zwölften Teil, das stelle vierzehn Tage lang an die Sonne, alle Tage mit einem Stecken wohl umgerühret und brauche es hernach.

Manier, um sich der Flöhe zu entledigen

Man bedecke die Böden der Zimmer mit vom Tau bedeckten Erlenblättern. Wenn dieser Baum Knospen treibt, enthalten die Blätter eine Art dicken und zähen Saft, dem die Flöhe anhangen wie kleine Vögel an Vogelleim, welches bewirkt, daß man leicht alle Flöhe von einem Ort bekommt; wonach nichts zu tun ist, als die Blätter in helles Feuer zu werfen. Gegen Wanzen findet man einen Ausweg mit dem Samen vom Läusekraut, welcher aus den warmen Ländern kommt und den man bei Drogisten erhält. Man vermahle ihn zu Pulver und streue dasselbe in die Betten. nach zwei bis drei Nächten werden diese Insekten wie Pergamentschnitzel.

Butter erhält man wochenlang frisch

wenn man sie in folgender Weise behandelt: Man drückt die Butter fest in einen Steintopf und läßt oben einen kleinen Raum frei. Den Topf stellt man umgekehrt auf einen tiefen Teller mit Wasser. Das Wasser muß täglich erneuert werden.

Maße und Gewichte

1 Mandel = 15 Stück
1 Loth = 16 2/3 Gramm
1 Deka = 10 Gramm
1 Quint = 1/4 Loth = 4 Gramm
1 Quart = 1,15 Liter
1 Nößel (früheres deutsches Flüssigkeitsmaß)
in Hannover: 1/2 Quartier = 2 Ort = 0,487 Liter
in Sachsen: 1/2 Dresdner Kanne = 0,468 Liter
in Leipzig (bis 1858): 1/2 Schenkkanne = 0,602 Liter
in Weimar: 1/2 Schenkmaß = 0,448 Liter
in München: 1/2 Schoppen = 0,1336 Liter
1 Kanne = 2 Nößel
1 Weinmaß = 4 Schoppen = 2 Liter
1 Schoppen = 1/2 Liter

Kräuter und Gewürze

Angelikawurzel (Engelwurz) schmeckt und riecht stark aromatisch und dient zur Bereitung aromatischer Liköre. Im hohen Norden als Gewürz und Hausmittel sowie als Gemüse geschätzt, bei uns mit Zucker kandiert als Konfekt beliebt. Wird erst seit dem 15. Jahrhundert als Gewürzpflanze benutzt.

Kalmus gehört zur Gattung der Arongewächse; die Wurzel ist ein gutes Magenmittel.

Kaneel ist die nach Zimt und leicht nach Muskat schmeckende Rinde des westindischen weißen Kaneelbaumes.

Pfefferkraut (Bohnenkraut) ist ein aromatisches Kraut, das seit alter Zeit sowohl arzneilich wie auch als Küchengewürz benutzt wird.

Kardamomen sind die Früchte der im südlichen Indien heimischen Kardamompflanze.

Weinraute ist ein im westlichen Deutschland wild wachsender, bis zu 90 cm hoher Halbstrauch; riecht stark balsamisch und schmeckt leicht bitter, gilt als nervenstärkend und schweißtreibend und wurde früher oft als Kuchengewürz verwendet und als Gegenmittel bei Vergiftungen durch Schierling.

Golgan- oder Galgantwurzel. Diese an Schilf erinnernde Pflanze hat bis zu 1,5 Meter hohe Stengel, riecht stark würzig und schmeckt bitter aromatisch, etwa wie Ingwer, schwach brennend. Gemahlene Galgantwurzel ist von rotbrauner Farbe.

Kuttelkraut ist frischer Majoran.

Nägelein sind Gewürznelken.

Hägen ist ein anderer Ausdruck für Hagebutten.

Holder nennt man auch den Holunder.

Pottasche ist Kaliumkarbonat.

Sonstiges

Gebähte Semmeln sind einfach aufgebackene Semmeln.

Gesprudelt heißt gequirlt.

Obers ist Schlagsahne.

Eine *Fastenbrühe* ist eine Brühe von Wurzelgemüse wie Sellerie, Karotten, Petersilie usw.; sie wurde früher während der Fastenzeit zubereitet.

Eine *Hausenblase* wird durch das Abschaben der inneren und äußeren Schicht der Schwimmblase des Hausen (also des Störs) gewonnen und vorzüglich zum Klären von Wein und als Geliermittel verwendet.

Unter *Pöckling* versteht man einen gepökelten Hering.

Ein *Steinerner Hafen* ist ein irdener Topf, ein besonderer Schmelztiegel.

Mit *Platfond* bezeichnet man einen Deckel mit hohem Rand, also ein Randblech.

Ein gußeiserner Bräter heißt auch *Bratraine* oder *Bratreine*.

Reibasch nannte man früher die einfache Rührschüssel.

Quellennachweis

Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer
Ersten Bandes welcher das Kochbuch enthält
Fünfte verbesserte Auflage
Stuttgart bey Johann Friedrich Steinkopf 1811
Das neueste und einfachste Kochbuch
für Mädchen und angehende Hausfrauen bürgerlichen Standes
Leipzig bei Immanuel Müller 1838
Supp', Gemüs' und Fleisch
Ein Hülfsbuch für Köchinnen, Hausfrauen und Mädchen
Darmstadt, 1872, Verlag von Gustav Georg Lange
Neues Stuttgarter Kochbuch von Friedr. Luise Löffler
Stuttgart um 1800, Verlag von J. F. Steinkopf
Marie Schandri's berühmtes Regensburger Kochbuch
Verlag von Alfred Coppenrath, um 1850
Henriette Davidis Kochbuch
In diversen Neubearbeitungen im 19. Jahrhundert
Verlag von Richard Gahl, Berlin N 4
M. Aabel's Kochbuch (einzig rechtmäßige Ausgabe)
Stahl's Verlagsbuchhandlung, 1892
Neuestes Frankfurter Kochbuch von W. Schünemann
J. D. Sauerländer's Verlag, Frankfurt am Main, 1884
Praktisches Kochbuch v. Frau Marie Bogs Wwe. geb. Hoff
Rudolf Mosse Buchverlag Berlin SW 68, um 1890
Spemanns Schatzkästlein des guten Rats
Union Deutsche Verlagsgesellschaft Stuttgart, Berlin, Leipzig
Sechste Auflage 1892
Diverse Exemplare, die so verwittert und zerfleddert sind,
daß eine genaue Titel- und Verlagsangabe nicht mehr möglich ist.

Urgroßmutters Hausmittel
Auszüge aus dem Hausbuch der Frau Rath Schlosser
Herausgegeben von Alexander von Bernus
Verlegt bei Eugen Salzer in Heilbronn 1937

Die Textillustrationen entstammen folgenden Kochbüchern aus der Sammlung von Herrn Frieder Weitbrecht, Stuttgart, für dessen freundliche Mithilfe sich die Herausgeber und der Verlag sehr herzlich bedanken, sowie aus dem Archiv des Walter Hädecke Verlages:
Löffler-Bechtels großes illustriertes Kochbuch, Ulm, 1897.
Henriette Davidis, Die Hausfrau, Leipzig, 1886.
Henriette Davidis, Kochbuch, neu bearbeitet von Elsa Bier, Berlin.
Illustrirtes Kochbuch von Anna Maier, Verlag Heinrich Killinger, München & Leipzig.
Kurth's illustriertes Kochbuch, Leipzig, 1866.
Kochbuch von Sophia Scheible, erster und zweiter Teil, Berlin 1828.
Mrs. Beeton's Cookery Book, London, 1898.
Zeichnungen auf den Seiten 43, 114, 157, 159, 161, 179 von Ludwig Richter, 1803–1884.

Die Abbildungen auf dem Vorsatz und dem Schutzumschlag sowie die Farbtafel gegenüber Seite 96 entnahmen wir aus alten Bilderbögen (Schreiber, Esslingen) mit freundlicher Genehmigung des Württembergischen Landesmuseums, Stuttgart.
Farbtafel gegenüber Seite 16: Fritz von Uhde, Kartoffelschälerin (WRM 2588), Wallraf-Richartz-Museum, Köln.
Farbtafel gegenüber Seite 128: Wilhelm Leibl, Mädchen am Herd (WRM 1153), Wallraf-Richartz-Museum, Köln.
Farbtafel gegenüber Seite 160: Johann Baptist Pflug, Der Schuster auf der Stör (Ausschnitt), 1839, Städtische Sammlungen der Stadt Biberach an der Riss.
Farbtafel gegenüber Seite 64: Fische, Illustrirtes Kochbuch von Anna Maier, München & Leipzig.

Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte

A

Aal blau zu sieden 65
Aalfilets mit Pimentsauce 66
Apfelauflauf mit Kartoffeln 135
Aquavit 178
Austernsauce 67

B

Baumwollsuppe 51
Beefsteaks, gedünstet, mit Pfeffersauce 108
Belgrader Brod 151
Berliner Rollmöpse 71
Bierteig 98
Birkenwasser 162
Birkenwein 163
Bischofsgetränk 165
Blutwurst, erlesene 118
Böhmische Suppe 51
Bouillon, allgemeine Regeln 44
Bowle, Gurken- 168
Bowle, Kaiserin-Auguste-Viktoria- 170
Buttertaig 155

C

Champagnerbier 168
Champagner-Creme 142

Citronengelee 139
Citronensauce 80
Citronensuppe 50
Columbus Eier 59
Crambambuli 169

E

Eier, Columbus 59
Eier im Schlafrock 60
Eierkäs 59
Eierkuchen mit Möhren 58
Eierkuchen mit Pökling 57
Eierkuchen mit Reis 57
Eierkuchen zu backen 56
Eier, saure 58
Eierspeise mit Trüffeln und Lachs 60
Eierzieger 59
Eis 156
Englischer Punsch 167
Entrecôte auf Hamburger Art 112
Erbsensuppe mit Schweinsohren und Schweinsmaul 52
Erröthetes Mädchen 143
Eskalopp von Wachteln 79

F

Feigenpudding 135
Feldhühnerkuchen mit Gelee 81
Fischbrühe 71
Fischpudding 70
Fleischbrühe 45
Frankfurter Braten 107
Französische Torte 154
Froschsuppe, durchgestrichen 47

G

Gänseklein mit schwarzer Brühe zu kochen (Gänseschwarz) 76
Gänseleber gut zuzubereiten 76
Gänseleberwurst 77
Gebäck von Kartoffeln 140
Gefrornes, Kastanien-, mit Maraschino-Creme 156
Gefüllte Tauben zu bereiten 78
Gesundheits-Trunk 179
Gesundheitswasser 178
Götze 138
Grüne Semmelschnittchen 135
Grützwurst mit Blut 121
Gurken-Bowle 168

H

Hagebutten-Torte 150
Hagebuttenwein 165
Hammelblätter, gefüllt 132
Hammelcoteletten à la Soubise 131
Hammel-Coteletten nach Seemannsart 131
Hammelkoteletten à la Provençale 129
Hammelkotelettes in der Form gebacken 128
Hammelrücken nach schottischer Weise 127
Hammelschlegel mit Gurkensauce 126
Hasenkäse 90
Hasenpfeffer 91
Hasenpüree 90

Hasenrücken, böhmische Art 89
Hechtfasche 65
Hecht, gespickt und glasiert, mit Austernsauce 66
Hecht mit Meerrettich auf Schlesische Art 70
Heiserkeit, Sulz für 177
Henne oder Poularde mit Allerlei zu kochen 82
Heringe, polnisch 68
Herings-Rouladen 71
Hodge-Podge 128
Holder-Kücheln 134
Hollunder Wein nach Eleonore Steidl 170
Holundersuppe 50
Hühneraugen, Mittel gegen 178
Hühner, gedämpfte junge, mit Citronensauce 80
Hühner, gedämpfte junge, mit Sardellensauce 81
Hühnerklößchen 55
Hummer 72
Hundertjährige Torte 148
Husarenbraten 103
Husten-Mittel 176

J

Ingwerbier 163
Jussuppe 46

K

Kälberbrust, gefüllte, zu braten 94
Kälberfüße, gebackene 96
Käsesuppe 51
Kaffee 159
Kaiserin-Auguste-Viktoria-Bowle 170
Kalbfleisch, fricassirtes 93
Kalbfleisch mit Gurken 101
Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen 96
Kalbsbraten in Buttermilch 99
Kalbshirn in Bierteig 98
Kalbskopf zu kochen 95
Kalbsmilchragout 110
Kalbsohren mit Parmesankäse 97
Kalmus-Liqueur 162
Karpfen in Weißbier 67
Karpfen mit Häring gebraten 69
Kartoffelgebäck 140
Kartoffelsuppe, bayerische 52
Kastanien-Gefrornes mit Maraschino-Creme 156
Kastanienpudding 138
Kerbelsuppe 49
Kirschensauce 87
Klößchen 53
Klopse, süßsauer 111
Krach-Torte 153
Kräutersauce 110
Krebse 73
Krebssuppe 46
Krustirte Rinderbrust 109
Kwas (Russisches Getränk) 164

L

Lammbrust, gefüllt, mit Sauerampfer 130
Lammfleisch (Hodge-Podge) 128

Lammskotelett, paniert 129
Lammsviertel, gefüllt 127
Leberklößchen 55
Leberklöße wie sie Rothschild aß 100
Leberkuchen 100
Leberwurst, noch erlesenere 118
Lerchen zu braten 78

M

Mädchens Zöpfe 143
Magen-Rezept 176
Magentropfen 161
Mandelcreme-Torte 147
Mandelmilch 166
Maraschino-Creme 156
Markklößchen 54
Meth, polnischer 166
Milchschwein, gebraten 119
Mirinken 145
Most-Rindfleisch, ungarisch 105

N

Nierenschnittchen zu backen 94
Nonnen-Kräpflein 144
Norwegische Stachelbeertorte 148

O

Ochsenfilet mit Kalbsmilchragout 110
Ochsengaumen mit Kräutersauce 110

P

Pain de perdrix à la gelée 81
Paprika Likör 167
Pfälzer Saumagen 123
Pfaffen-Mocken 144
Pfeffersauce 108
Pflaumensuppe 50
Plinzen 137
Pökelhuhn, ungarisches 80
Polnische Heringe 68
Polnischer Meth 166
Polnischer Thee 169
Poularde oder Henne mit Allerlei zu kochen 82
Preßsack zuzubereiten 123
Punsch, Englischer 167

Q

Quitten-Torte 150

R

Rädergebackenes 136
Ragout von Schweinefüßen und Ohren 116
Rehsauté mit Champignonsauce 88
Rinderbraten auf italienische Art 104
Rinderbraten, dem Waidmann wohlgetan 105
Rinderbraten, Frankfurter 107
Rinderbrust, krustirte 109

Rindfleisch wie es den Juden genehm ist 106
Rindsrouladen auf andere Art 104
Rindszunge, gefüllt 107
Rohen Schinken zum Butterbrot 117
Rollmöpse, Berliner 71

S

Sächsisches Brod 150
Salmen mit Fasche und Trüffeln 64
Sardellensauce 81
Saucischen 118
Saumagen, gefüllt, Pfälzer Art 123
Saure Eier 58
Schiebeckensuppe 50
Schildkrötensuppe 48
Schinken in Madeira 121
Schinken, rohen, zum Butterbrot 117
Schneeballen 140
Schöpsenfleisch mit Kapernsauce 130
Schöpsenschlegel als Gemsbraten 126
Schwammklößchen 54
Schwarzwild mit Kirschensauce 87
Schweineschlegel auf Nürnberger Art 122
Schweinsbrust, sauer gekocht 116
Schweinskeule mit einer Kruste zu braten 115
Schweinskopf so zuzubereiten, als sei er von einem wilden Schwein 117
Schweinsspeckschnitzel 120
Schweins-Wildbret 86
Semmelpudding mit Kirschen 141
Semmelschnittchen, grüne 135
Serbische saure Suppe 53
Spanferkel, Spansau, Milchschwein, gebraten 119
Spanische Kügelchen 136
Speckkuchen, süßer 152
Spinatrouladen 112
Stachelbeertorte, norwegisch 148
Stockfischgedicht 69
Stockfisch mit Schotenerbsen 68
Süßsaure Klopse 111
Sultansspeise 142
Sulz zu kochen für Heiserkeit 177

T

Tauben, gefüllte 78
Thee, polnischer 169
Trichtergebackenes 137

U

Ulmer Brod 152
Ungarisches Most-Rindfleisch 105
Ungarisches Pökelhuhn 80

W

Wachteln, Eskalopp von 79
Weinkuchen 149
Wilden Schweinskopf zuzubereiten 86
Wildschweinbraten 86, 87
Wisbader Kuchen 149
Würstchen (Saucischen) 118

Z

Ziegenfleisch 132
Zitronengelee 139
Zitronensauce 80
Zitronensuppe 50
Zunge, gefüllt 107
Zungenragout auf besondere Art 113

WALTER HÄDECKE VERLAG